

sale&pepe

SALEPEPE.IT

DICEMBRE 2020 - € 3,90

TORTA INNEVATA
AL CIOCCOLATO E NOCI
CARAMELLATE



Natale

La magia delle **feste** inizia con i **doni** da preparare con le proprie mani, prosegue con scenografiche insalate di **agrumi**, porta in tavola i **ravioli** della tradizione dal Piemonte all'Emilia. Quindi propone eleganti secondi di **pesce** con la frutta e importanti **arrosti** con salsine e contorni. Per chiudere con **dolci** fiabeschi che evocano la suggestione dell'inverno

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art. 1,
comma 1, DCB Verona - Anno 33 - Mensile - PT(Cont)
€ 7,50 - Lux, Belgio, Francia, MC, Côte d'Azur
€ 8,00 - Svizzera CHF 9,00 - Svizzera C.T. CHF 8,50 -
Germania € 10,00 - USA \$ 15,00

Stile Italia Edizioni



IN EDICOLA IL 24 NOVEMBRE 2020

Per prendersi cura della casa, rispettando la natura.



THE AD STORE ITALIA



red dot winner 2020
household brand

Ami stare ai fornelli e cerchi un alleato green che ti aiuti a tenere pulita la tua cucina? Mr.Eco di MartiniSPA è la linea di prodotti per la casa 100% approvata dalla natura. I prodotti Mr.Eco sono realizzati con materiali naturali, biodegradabili, riciclabili o senza plastica e tutti i packaging sono in carta certificata FSC®, per ridurre l'impatto sull'ambiente.

Scegli Mr.Eco, un gesto d'amore per la casa di tutti: il nostro Pianeta.

Nei migliori supermercati e negozi specializzati.
Scopri di più su www.martinispa.com



martini spa

Nelle foto, da sinistra
a destra: anolini
(pagina 66);
centrotavola fiorito
(pagina 20);
arrosto di maiale
alla melagrana
(pagina 39).
In copertina,
torta innevata al
cioccolato e noci
caramellate (pagina 101)



Sommario *dicembre*

7 Storie di cucina

Le sette portate della festa

Una suggestiva tradizione che dava inizio al Natale nell'Oltrepò pavese

10 Tema del mese

Il valore del dono

Preparato con le nostre mani acquista un significato speciale

24 Jeunes Restaurateurs

Federico Beretta

Talento, grinta e un'indovinata cucina di prossimità

28 Secondo tradizione

La carne e i suoi contorni

Il piatto forte del 25 dicembre merita ghiotte salsine e verdure

42 Living

Natale intimo

Portate preziose e allestimenti eleganti da regalare alla famiglia

54 Passioni

Ravioli lungo il Po

Tutta la pasta fresca che si prepara tra Piemonte ed Emilia Romagna seguendo il corso del fiume

73 Degustazioni

Grana Padano Dop

Abbinamenti inconsueti con cui esaltare stagionature diverse

78 Tendenze

Pesce e frutta preziosa

Un connubio insolito per piatti spettacolari dal gusto gentile

92 Dolce vita

Suggestioni dal bosco

Una sfilata di magiche delizie per chiudere in bellezza il pranzo più importante dell'anno

104 Bontà di stagione

Insalate di agrumi

Arance, pompelmi o limoni in tanti mix sofisticati e colorati

114 Ispirazioni

Sapori d'Oltralpe

Il gusto intenso e quasi piccante dei formaggi svizzeri dà slancio a preparazioni sfiziose e chic

124 Sapori e saperi

Tesori dalla terra

Carote, patate, cipolle di alta qualità e valore nutritivo interpretate in contorni speciali

138 Tappe del gusto

Culatello

Nasce sulla sponda del Po, dalla coscia del maiale e dalla nebbia

146 Enoteca

Prosecco di Conegliano Valdobbiadene

Dall'uva Glera le bollicine Docg nazionali amate anche all'estero

154 Ricetta gourmet

Sartù in bianco

Deriva dalla cucina della corte borbonica la ricetta napoletana per le grandi occasioni

RUBRICHE

89 Made in Italy

Savoardi

Conoscere e gustare le eccellenze

121 Pianeta extravergine

Se l'olio si fa dolce

Da provare e valorizzare

133 Utile e dilettevole

Alzatine

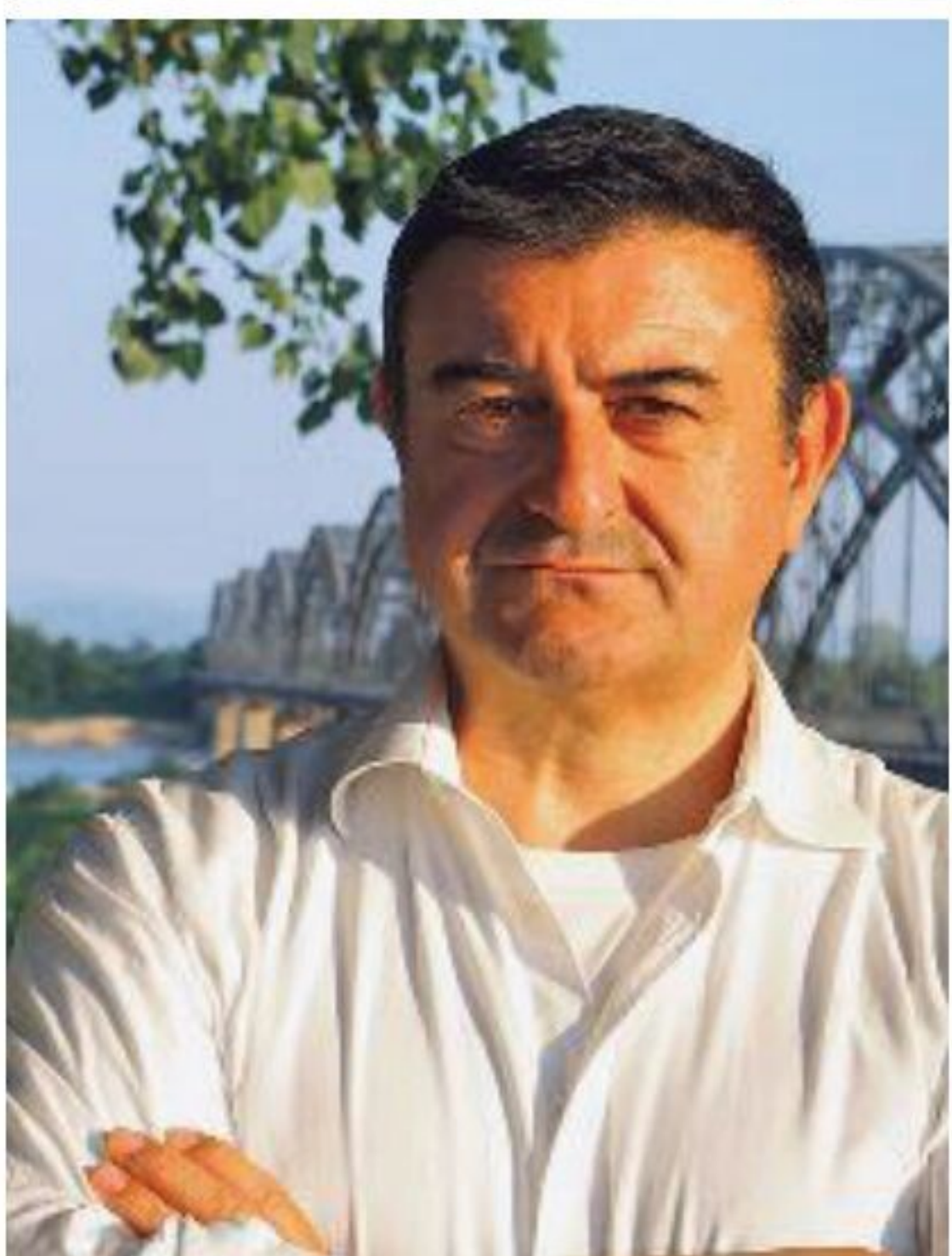
Storie di oggetti in cucina

158 Se il cibo cambia la terra

Allevatori pionieri della sostenibilità

Buone azioni per vivere meglio





HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

LUCIANO PIGNATARO

GIORNALISTA GASTRONOMICO, È UN GRANDE ESPERTO DI CUCINA DELLA CAMPANIA E DEL SUD IN GENERALE, A CUI HA DEDICATO NUMEROSE PUBBLICAZIONI. DIRIGE IL SETTIMANALE *CUCINA SUD* E CURA IL SEGUITISSIMO BLOG LUCIANOPIGNATARO.IT. A PAGINA 155 CI PARLA DEL SARTÙ DI RISO IN BIANCO.

FEDERICO BERETTA

È MEMBRO DEI JEUNES RESTAURATEURS DAL 2018. MILANESE DI ORIGINE, NEL 2014 HA APERTO IL RISTORANTE FEEL COMO, NEL CENTRO STORICO DELLA CITTÀ LARIANA. LA SUA CUCINA SI FONDA SUI PRODOTTI DEL TERRITORIO. CE LA RACCONTA A PAGINA 24.

GUIDO CONTI

ROMANZIERE E SAGGISTA, TRAE SPESSO ISPIRAZIONE DA LUOGHI, PERSONAGGI E STORIE DELLA BASSA PADANA, LA SUA TERRA. HA DEDICATO NUMEROSI SCRITTI ALLA GENTE E ALLA CULTURA DEL PO, TRATTANDONE ANCHE LE TRADIZIONI GASTRONOMICHE. A PAGINA 54 CI GUIDA IN UN TOUR DEL GUSTO SUL GRANDE FIUME.

indice delle ricette

DICEMBRE 2020

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Bigné fritti all'emmentaler con dressing al miele	116
Cannoli al sedano con grana padano	75
Capesante con bacon, mele e sidro al miele	86
Carpaccio di cedro con radicchio, pecorino e pistacchi	111
Cestini all'olio con insalata di radicchio con grana padano	75
Challah al cardamomo con sesamo nero	151
Clementine con faraona, melagrana e noci	112
Crostini di panettone	40
Culatello con corona di pane al parmigiano reggiano	144
Culatello con la torta frita	144
Culatello con lingue di pasta matta	144
Ghirlanda intrecciata al Gruyère	115
Grissini di brisée al grano saraceno	39
Grissini di pasta fillo alle erbe aromatiche	20
Insalata di arance con speck d'anatra e riduzione al porto	112
Insalata di pompelmi con gamberi e avocado al Campari	112
Misto di agrumi con astice, rucola e wafer di pane	109
Paté di trota affumicata con chips di patate viola	152
Paté di carni miste e fegatini	51
Paté con fegatini e noci	40
Piccole pie di pesce	51
Pull apart bread all'aglio e aromi	20
Quiche di salmone e topinambur	149
Soufflé allo Sbrinz con insalatina di mele e melagrana	115
Sformato di patate allo speck	130
Tartine con mousse di carote e grana padano	75
Tatin di pere al pepe con Tête de Moine	116
Torta di cipolle alla salvia	129
Torta di zucca	8

Primi e piatti unici

Agnolotti	66
Anolini	66
Anolini di pane e brodo	68
Cappellacci con la zucca	68
Lasagna ai carciofi e faraona con salsa di porri al limone	51
Marubini	66

Ravioli di lingua di manzo in brodo di mela e rafano	26
Sartù di riso in bianco	156
Tortelli viadanesi	68

Secondi

Arrosto di maiale alla melagrana	39
Arrosto di tacchino alla senape con castagne	40
Cappone lessato al profumo di miele	39
Carré di vitello al tè, vino rosso e arancia	40
Filetto di maiale farcito con rape e gorgonzola	52
Gravlax di salmone al cavolo rosso con pere e salsa di ribes	86
Pagro al forno con mango e ananas	79
Pescatrice con papaia e pompelmo rosa	85
Sarago, uva croccante e vongole	83
Tranci di baccalà speziati con melone bianco e mandarino	81

Contorni, verdure, salse e confetture

Cipolline e champignon caramellati	37
Conserva di agrumi	51
Insalata di carote arrosto con lenticchie e rucola	127
Pflan di cardi con chips di cavolo nero	30
Pickles alla vaniglia	39
Salsa di sedano rapa arrostito	33
Teglia di patate e cipolle alle erbe	126
Tian di ortaggi invernali	52
Vinaigrette al burro nocciola	34

Dessert e bevande

Brioche francesi glassate	22
Cake di ricotta e pinoli	122
Dolce di Madama Butac con savoiardi	90
Mendiants di cioccolato Uganda con distillato di albicocca e grana padano	76
Mini muffin e tartellette	135
Mousse di cioccolato del Venezuela al distillato di prugne con grana padano	76
Pandorini ai pistacchi	102
Pavlove ai mandarini	52
Panettone al caramello con pigna di mandorle	101
Sangria bianca	43
Tartufini al cioccolato bianco e acquavite di pera con grana padano	76
Torta con corteccia di cioccolato e funghetti	97
Torta innevata al cioccolato e noci caramellate	101
Tronchetto meringato	102

Passione

stampo ciambella alto
DELÍCIA, diamante
art. 623145



tescoma
La passione in cucina.



www.tescoma.it

Numero Verde
800777546

Passione... dolcezza! Se ami gli impasti semplici e tradizionali tanto quanto adori le presentazioni elaborate, ecco lo stampo che fa per te: con texture a diamanti, per preparare le ciambelle più sofisticate. La qualità del rivestimento antiaderente ti aiuterà a sfornare dolci che lasceranno tutti a bocca aperta. Il nostro motto è "la passione in cucina" e quando hai gli strumenti giusti, è più facile metterne un pizzico in tutto ciò che fai.



Sono passati poco più di cinque anni da quando l'idea di Mauro Caiazza, un giovane alla ricerca di riscatto, ha dato vita poi nel **2016** al marchio **Bakery & Love**, brand che da lì a poco sarebbe diventato un vero punto di riferimento per tutti i cultori della pasticceria americana e non.

L'azienda produce e vende torte come la famosa Red Velvet, e altre specialità nate dalla creatività e l'unione di gusto con snack dal sapore internazionale, i tipici pancake americani, i milkshake nelle loro varianti più particolari ed anche un vasto menu salato di panini, sandwich e contorni.

Nel 2020 Bakery & Love ha deciso di estendere i propri confini oltre la Campania aprendo uno store a Roma e, ad oggi, conta **6 store attivi** e altri 2 in prossima apertura. Contro ogni avversità e con le poche disponibilità iniziali è il sogno realizzato di un giovane caparbio e determinato, divenuto un'azienda florida e crescente.

Una realtà che rappresenta un'ancora, una speranza per molti giovani che vorrebbero investire nel nostro territorio ma mancano di coraggio.

Un'azienda innovativa, leader nel suo settore, che ha fatto della semplicità e della perseveranza le chiavi vincenti.



I nostri punti vendita - www.bakerylove.it
bakerylove@gmail.com



facebook.com/bakery&love



instagram.com/bakeryloveitalia

Ferrarelle
dedica questa pagina
ad un suo cliente speciale.

LISCIA, GASSATA O...
Ferrarelle



Da bambina il giorno di Natale mettevo sotto il piatto dei miei genitori una letterina. La busta in cui era contenuta rendeva instabile l'apparecchiatura, ma a me sembrava di averla nascosta

bene e poi ero distratta dalla mia esibizione, ossia salire in piedi sulla sedia e di fronte a tutti recitare una poesia. Riti di Natale, familiari e no, che rendono questa festa la più ricca di fascino, storia, usanze e tradizioni, anche se molte si sono perse nel corso del tempo. Una di queste consuetudini la racconta in un delizioso libretto, stampato in sole 300 copie, Angelo Vicini, scrittore e poeta vogherese che tra prosa e poesia ci porta nell'Oltrepò pavese per *La séna de sèt sén*, ossia la cena delle sette cene. Per molto tempo era il 23 dicembre a decretare l'inizio delle feste con una cena di magro di ben sette portate, il 24 era giornata di digiuno in attesa del 25, giorno in cui risotto, tacchino o cappone, mostarda e croccante sarebbero comparse sulla tavola. La cena delle sette cene ha origini nel Medioevo, quando la società contadina festeggiava la fine delle giornate corte. Tutto aveva valenza simbolica: il numero delle portate, sette come i giorni della creazione, le ore di luce in inverno e i peccati capitali. E naturalmente il cibo, a partire dal pane, che era posto sulla tavola all'inizio della cena con un bastoncino

conficcato al centro. A fine pasto il capofamiglia ne distribuiva un pezzo a tutti per preservare dalle malattie; l'avanzo, conservato per Sant'Antonio Abate, era suddiviso tra gli animali della stalla per proteggerli. E poi c'erano aglio e cipolle, presenti in diversi piatti, per allontanare gli spiriti malefici; uvetta (nel *Mârlüs cun l'üvâtâ*), simbolo di abbondanza; noci, nel sugo,

per augurare fecondità; larghe tagliatelle per ricordare le *Fas dâl Bâmbén*, le fasce in cui era avvolto il Bambin Gesù. Ricca di simbologia la *Turtâ d'sücâ*, torta di zucca, che con il colore rappresentava il sole e l'energia. A raccontare le usanze dell'Oltrepò è un altro cultore delle tradizioni locali: Alessandro Maragliano, citato con mio grande stupore (ammetto la mia ignoranza) dallo stesso Angelo Vicini. Il mio omonimo, scomparso nel 1943, è stato giornalista, linguista e scrittore di Voghera ma ben poco altro so di lui. In *Tradizioni popolari vogheresi* descrive il rito del ceppo sul quale il capofamiglia versava del vino con un rametto di ginepro, la cenere era dispersa nei campi per propiziare i raccolti,

mentre il ceppo avanzato si riaccendeva con l'apertura della coltivazione dei bachi da seta. Curiosa anche l'abitudine di lasciare il letto caldo per la Madonna, che avrebbe potuto visitare le case con il Bambino mentre tutti erano alla messa di mezzanotte. E poi c'erano i doni: il Corpo municipale faceva visita alle autorità con una mancia per i domestici, dalle 70 alle 100 lire a carico del bilancio comunale (1827). Il Maragliano non cita mai la *La séna de sèt sén* e tutto fa pensare che la tradizione, tramandata oralmente, si fosse persa nel suo insieme lasciando solo alcuni piatti da preparare in ordine sparso. La riscoperta della festa è avvenuta nel 1987, quando Piera Spalla Selvatico, dell'omonimo ristorante e di Arca Slow Food, ha cominciato a proporla, riportandola in auge a Rivanazzano Terme, tanto che nel 2012 lo stesso Comune ha insignito la Cena con la Deco. Per non dimenticare le proprie radici. Mentre a me rimane il compito di cercare qualcosa sulle mie.

Le sette portate della festa

TRADIZIONI FAMILIARI, SIMBOLICHE E CONTADINE. NATALE È ANCHE UNA VACANZA DAL PRESENTE. IN UN PASSATO AUTENTICO DA RISCOPRIRE

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni, in cucina Claudia Compagni

TORTA DI ZUCCA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI

1 zucca di 1,5 kg – 200 g di mandorle
– 50 g di grana padano Dop grattugiato
– 2 uova – 70 g di pangrattato
– 50 g di burro – 1 limone non trattato
– noce moscata – sale – pepe

1 Tagliate la zucca a metà e privatela di semi, filamenti e buccia. Riducete la polpa a pezzetti, mettetela in una teglia rivestita con carta da forno, copritela con un foglio di alluminio e cuocetela in forno caldo a 180° per 40 minuti circa o finché sarà morbida (bucate la con una forchetta).

2 Lasciatela intiepidire e frullatela con un mixer a immersione. Unite le mandorle tritate finemente, la scorza del limone grattugiata, una presa di sale, un pizzico di noce moscata, il grana padano, 40 g di pangrattato e le uova e mescolate bene il composto.

3 Imburrate abbondantemente uno stampo di 22 cm di diametro, rivestite il fondo e i bordi con il pangrattato rimasto e poi rovesciate la teglia per eliminare l'eccesso (tenetelo da parte). Versate l'impasto nello stampo, livellatelo con il dorso di un cucchiaio bagnato, cospargete la superficie con il pangrattato tenuto da parte e irrorate con il burro rimasto fatto fondere a fuoco dolce. Cuocete la torta in forno caldo a 200° per circa 1 ora. Profumate con una macinata di pepe e servite. Se vi piace, decorate con fettine di zucca intagliate.



La *Turtâ d'sucâ*, torta di zucca, è una delle portate di magro della Cena delle sette cene, tradizionale la sera del 23 dicembre nell'Oltrepò Pavese. Le altre: *Insâlâtâ âd bidràv*, *püvrôn* e *inciùd* (insalata di barbabietole, peperoni e acciughe); *Sigùl col pen* (cipolle ripiene); *Fas dâl Bâmbén* con l'*âjà* (fasce del Bambino con l'agliata); *Mârlüs cun l'üvâtâ* (merluzzo con l'uvetta); *Furmâgiâtâ cun lâ mustàrdâ* (formaggetta con la mostarda); *Per giâsö cõt cun i bâlât* (pere ghiaccio cotte con le castagne secche).



**È più buona
quando la prepari tu!**



is made in Italy



www.marcato.it

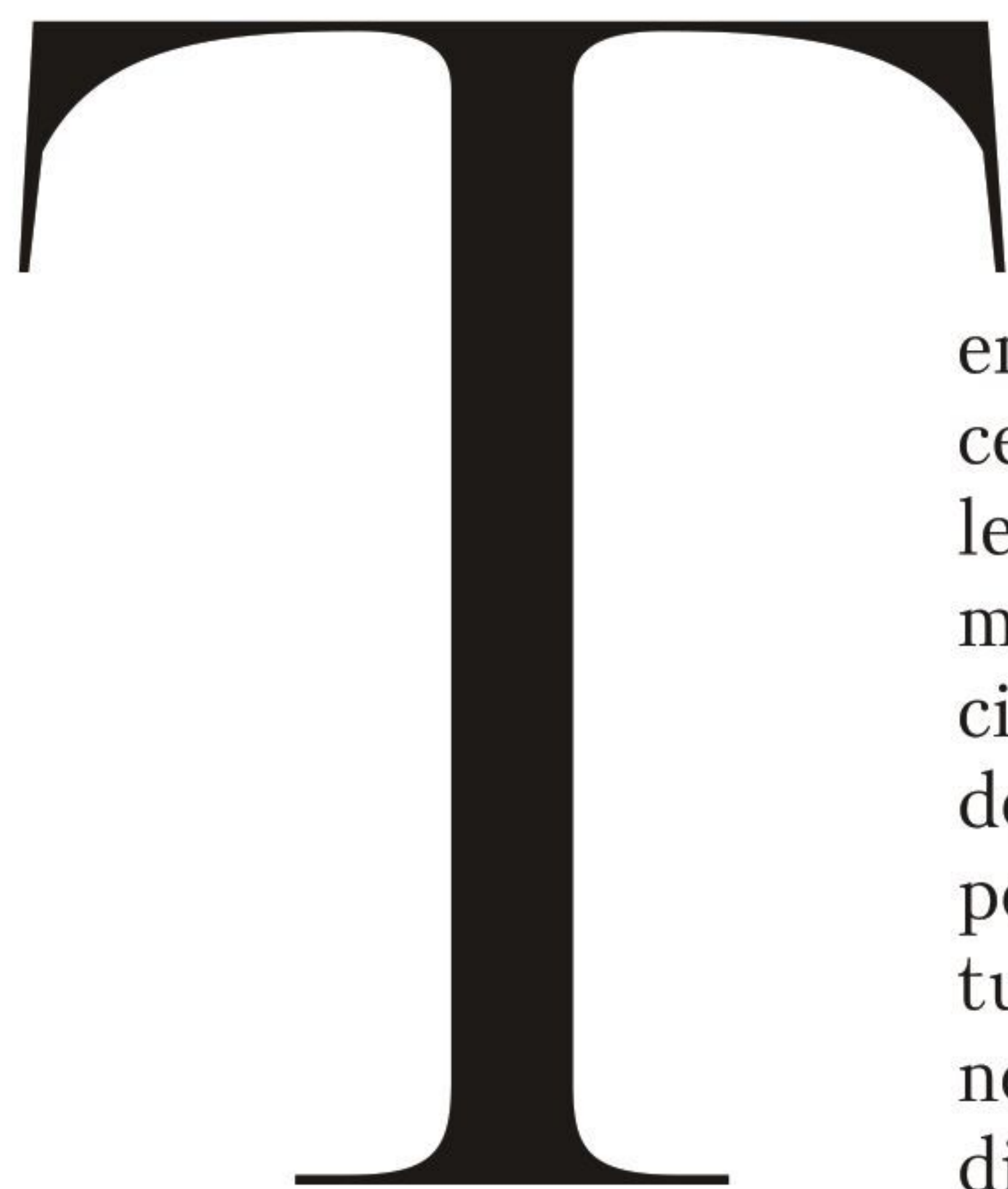




IL VALORE DEL dono

UN GESTO CHE CI FA SENTIRE PIÙ VICINI ALLE PERSONE CARE.
E CHE, IN TEMPO NATALIZIO, ACQUISTA UN SIGNIFICATO
SPECIALE SE LO PREPARIAMO CON LE NOSTRE MANI

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Massimo Centini, ricette e composizioni floreali di Antonella Pavanello,
foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini



Tempo di regali, di doni fatti e ricevuti: anche per questo il Natale continua ad avere qualcosa di magico che ogni volta ci cattura e ci coinvolge. Nella tradizione del dono riscopriamo con piacere un po' di serenità, di reciproca e gratuita attenzione in famiglia, tra i nostri amici. C'è davvero qualcosa di speciale in questo periodo e non è un caso se spesso viene sottolineato regalando qualcosa che abbiamo preparato noi stessi, dolcetti, oggetti decorativi, pani dolci o salati. È un modo per dare qualcosa che sia veramente nostro.

Il bello della gratuità

Già, perché il regalo, non solo durante le feste natalizie, non si esaurisce in un gesto di circostanza più o meno obbligato. Donare qualcosa, rivestire di gratuità certi atti della nostra vita, è un'occasione che, da sempre, consolida le relazioni. L'ha dimostrato negli anni Venti del secolo scorso Marcel Mauss, uno dei padri della moderna sociologia, nel celebre *Saggio sul dono*, pietra miliare delle moderne scienze sociali. Il gesto gratuito innesca il meccanismo della reciprocità, che i sociologi hanno posto chiaramente in rilievo: ricevere un dono, crea un positivo senso di "debito" nei confronti del donatore, origina un processo di "dare-avere" posto al di fuori dai soliti criteri economici, determinando una duratura stabilità dell'intero tessuto sociale.

Dai Saturnalia ai Re Magi

Ma il regalo natalizio ha qualcosa in più rispetto a quelli che si fanno o si ricevono negli altri periodi dell'anno. Se andiamo in cerca di un modello che ci permetta di capirne l'origine, possiamo individuarlo nella strenna, che significa "dono di buon auspicio", offerta nell'antica Roma in occasione delle feste dei Saturnalia, celebrate nella seconda metà di dicembre. Su questa tradizione precristiana, anche grazie alla coincidenza del periodo dell'anno, si è innestato il significato religioso

degli omaggi con cui i Re Magi fecero visita a Gesù Bambino. La valenza sacra e simbolica di oro, incenso e mirra è diventata in qualche modo la misura dello scambio di doni natalizi tra familiari e amici e si è trasmessa nel tempo arrivando fino a noi, anche se in forme non sempre esplicite. Insomma, il regalo vuol dire sempre qualcosa di più di quello che è materialmente, persino quando si vorrebbe donare soltanto "qualcosa di utile".

Ciò vale anche per il cibo, che ha assunto un significato sacrale già nelle società antiche. Pensiamo, per esempio, alla cacciagione offerta dai guerrieri celti, oppure agli animali sacrificati nei riti romani e poi regalati: in entrambi i casi era fondamentale la funzione apotropaica del regalo, cioè la sua capacità di allontanare l'influsso degli spiriti cattivi. Per questo anche oggi, quando regaliamo del cibo, soprattutto se lo abbiamo preparato noi, in qualche modo è come se volessimo proteggere le persone a cui lo abbiamo donato.

Babbo Natale o San Nicola?

Un altro aspetto che rende peculiare il dono di Natale è il fatto che viene affidato (nel caso dei bambini, non solo simbolicamente) a una figura religiosa o mitica. Con l'andare del tempo, su tutte ha preso il sopravvento quella di Babbo Natale, che in questo ambito ha operato una vera e propria globalizzazione. Ma cercando le radici di questa figura, chiamata Santa Claus nei paesi anglofoni, gli studiosi hanno posto in rilievo il suo atavico legame con San Nicola (III-IV Secolo), vescovo di Mira, nell'odierna Turchia, e patrono di Bari.

La biografia di questo santo è trapuntata di miracoli, ma sono note soprattutto le sue imprese a protezione dei più piccoli e degli indifesi. In particolare, riguardo alla tradizione natalizia del dono, viene ricordato l'episodio in cui, rimanendo in incognito, regalò come dote parte del proprio patrimonio a tre fanciulle povere. Una sorta di canonizzazione della gratuità che sta alla base di questo gesto così gratificante sia per chi dà che per chi riceve.

*Massimo Centini,
docente di antropologia,
studioso di tradizioni popolari*



CENTROTAVOLA
FIORITO
pag. 20



TEMA DEL MESE IL VALORE DEL DONO

In tutto il servizio, carte Colorificio Ariella,
Stampi e cloche di vetro di Cup & Co.
Indirizzi a pagina 162

PULL APART BREAD
ALL'AGLIO E AROMI

pag. 20





GRISSINI PASTA FILLO ALLE ERBE
AROMATICHE

pag. 20





BRIOCHE FRANCESI GLASSATE

pag 22



CORONA DI GHIANDE
E NOCCIOLE

pag. 22





servito al:

G7 di Napoli, G8 di Genova, 27 Capi di Stato a Pratica di mare, G8 dell'Aquila

**Pensiamo al futuro
ma non dimentichiamo
la qualità e la tradizione**

tricaffè
Torrefazione dal 1949

ESCLUSIVA
ESSELUNGA
S



anèri

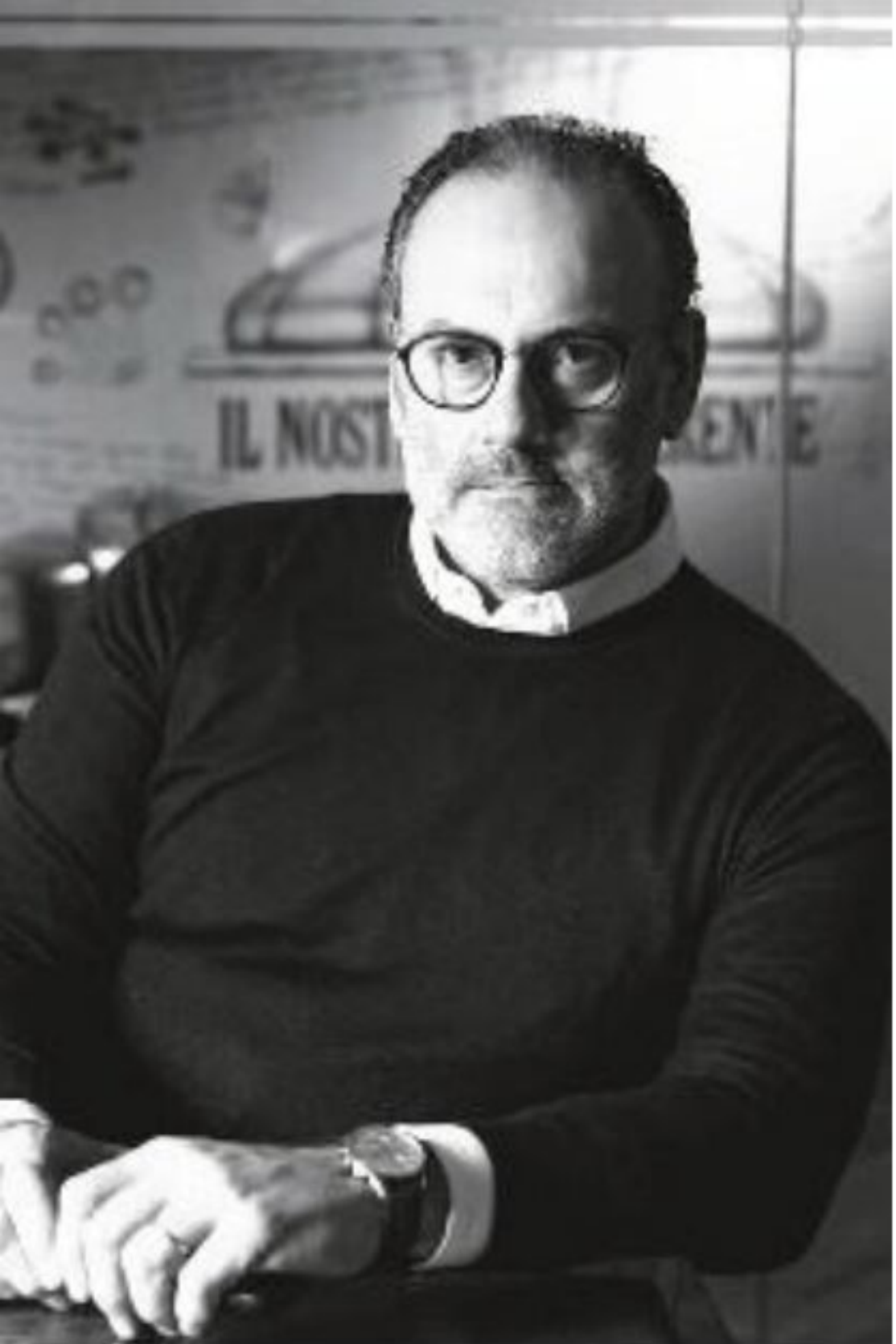
E' Group S.p.A. www.e-groupspa.com - info@e-groupspa.com | Tel. +39 0573 919103

Capsule compatibili con macchine ad uso domestico Nespresso®* *Il marchio non è di proprietà di E'Group S.p.A. né di aziende ad essa collegate

SFERE DI MUSCHIO

pag. 22





INTERVISTA

Panettone, dolce regalo

AD ANDREA MUZZI, CEO DI IDB GROUP GIOVANNI COVA & C., CHIEDIAMO DEL DONO ICONICO DEL NATALE: IL PANETTONE.

UN OMAGGIO ANCORA APPREZZATO? CERTO!

PURCHÉ CONIUGHI LA BONTÀ CON L'ELEGANZA DELLA PRESENTAZIONE. E CHE OFFRA QUALCOSA DI SPECIALE.

PER ESEMPIO?

QUEST'ANNO, PER I 500 ANNI DALLA MORTE DI RAFFAELLO, CON IL MARCHIO GIOVANNI COVA & C. ABBIAMO REALIZZATO DUE PANETTONI PARTICOLARI: LE CONFEZIONI RIPRODUCONO IL CARTONE PREPARATORIO DELLA SCUOLA DI ATENE (ALLA PINCAOTECA AMBROSIANA) E LO SPOSALIZIO DELLA VERGINE (A BRERA). ALL'INTERNO, UN LIBRO CON LA DESCRIZIONE DELLE OPERE E SEI BUONI SCONTO PER L'INGRESSO ALLE ESPOSIZIONI.

E OVVIAMENTE IL PANETTONE...

DIREI PIUTTOSTO I PANETTONI. ABBIAMO SCELTO I DUE PIÙ AMATI: IL CLASSICO E QUELLO CON CIOCCOLATO E NOCCIOLE PIEMONTE IGP. COME GLI ALTRI NOSTRI PRODOTTI SONO REALIZZATI CON LIEVITAZIONE LUNGA E NATURALE E MATERIE PRIME D'ECCELLENZA.

CHE SIGNIFICATO HA OGGI UN REGALO COSÌ? IL PANETTONE SUGGERISCE TENEREZZA E CONDIVISIONE. È UN MODO PER TENERE ACCANTO ANCHE GLI AFFETTI PIÙ LONTANI.

E L'ARTE? C'È CHI HA DETTO CHE LA BELLEZZA SALVERÀ IL MONDO. E QUANTO BISOGNO NE ABBIAMO OGGI?

TEMA DEL MESE IL VALORE DEL DONO

CENTROTAVOLA FIORITO

MEDIA

PREPARAZIONE 30 MINUTI

1 o più stampi da budino in alluminio (a scelta) – spugna per fioristi – candele – piccole mele – 2 rami di meline ornamentali – 1 mazzo di eucalipto – 1 mazzo di rami di eucalipto con le bacche – 1 mazzo di bacche di rosa canina – 1 mazzo di rami di ginepro – 1 mazzo di lentisco – stuzzicadenti

1 In questo caso sono stati utilizzati 2 stampi, uno a ciambella più grande e uno circolare più piccolo e sono stati sovrapposti tenendoli uniti con della plastilina. Bagnate la spugna appoggiandola in un catino pieno di acqua e lasciandola affondare senza schiacciarla. Sgocciolatela, tagliatela in misura e inseritela negli stampi.

2 Iniziate la composizione posizionando le mele più grosse che firserete alla spugna con degli stuzzicadenti in 2 o 3 punti distanti tra loro.

A seguire inserite nella spugna i rami di eucalipto con le bacche e di eucalipto senza bacche, il lentisco e il ginepro, accorciandoli secondo le vostre esigenze.

3 Posizionate le meline ornamentali e le bacche di rosa canina nei punti rimasti vuoti. Se vi piace, potete completare con una candela.

PULL APART BREAD ALL'AGLIO E AROMI

ELABORATA

PER PER 8 PERSONE

PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO

COTTURA 40 MINUTI

510 CAL/PORZIONE

600 g di farina + quella per la lavorazione –

14 g di lievito di birra secco – 240 g di latte – 160 g di panna fresca – 3 cucchiaini di miele – 145 g di burro + quello per lo stampo e la rifinitura – 1 uovo grande – 2 spicchi d'aglio – 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 2 cucchiaini di prezzemolo tritato – 1 cucchiaino di salvia tritata – timo e sale in fiocchi per decorare – sale

1 Versate in una planetaria la farina, il lievito e 1 cucchiaino di sale; unite il latte e la panna tiepidi, il miele, l'uovo e i 30 g di burro. Utilizzando il gancio azionate la planetaria e lavorate gli ingredienti per 4-5 minuti fino a quando l'impasto è ben amalgamato. Se non avete una planetaria, lavorate gli ingredienti a mano in una ciotola per 10 minuti. Trasferite l'impasto in una ciotola infarinata, copritelo con pellicola alimentare e fatelo riposare a temperatura ambiente dai 30 ai 60 minuti. Intanto mescolate in una ciotola il burro rimasto con il parmigiano, una presa di sale, le erbe e l'aglio tritato.

2 Trasferite l'impasto sul piano di lavoro infarinato e dividetelo in 4 parti uguali. Stendete una porzione di impasto in un rettangolo di circa 10x25 cm e, con una spatola, spalmate sulla

superficie un quarto del burro alle erbe.

Con un coltello affilato tagliate il rettangolo in 12 riquadri. Sovrapponeteli e ripetete l'operazione con le altre 3 porzioni di impasto.

3 Imburrate uno stampo a ciambella di circa 24 cm di diametro e disponete all'interno le 4 pile di pasta stendendole in orizzontale sul lato più lungo, lasciando uno spazio uguale tra l'una e l'altra. Coprite lo stampo con la pellicola e fate riposare a temperatura ambiente per 1 ora. Togliete la pellicola e infornate il pane per circa 35-40 minuti a 75° finché la superficie risulterà dorata. Fate riposare per 5 minuti fuori dal forno poi estraete il pane dallo stampo. Spennellate la superficie con burro fuso e spolverizzate con fiocchi di sale e rametti di timo. Va consumato entro 2 giorni.

GRISSINI DI PASTA FILLO ALLE ERBE AROMATICHE

FACILE

PER 28 PEZZI

PREPARAZIONE 60 MINUTI

COTTURA 30 MINUTI

80 CAL/PEZZO

1 confezione di pasta fillo (7 fogli da 24x48 cm) – 100 g di burro – 50 ml di vino bianco – erbe miste fresche (timo, cerfoglio, prezzemolo, origano, menta, salvia, aneto, maggiorana) – sale in fiocchi

1 In un pentolino fate fondere a fiamma bassa il burro nel vino. Lavate le erbe e asciugatele, poi selezionate e staccate solo le foglie più piccole o le cimette dei rametti e tenetele da parte. Foderate 2 teglie con carta da forno. Srotolate la pasta fillo e lavorate un foglio alla volta avendo cura di proteggere i fogli che non state utilizzando con pellicola o con un canovaccio pulito per evitare che si secchino all'aria.

Dividete ogni foglio in 4 rettangoli di 12x24 cm.

2 Spennellate la metà verticale del rettangolo con la miscela di burro e vino, cospargetela con le erbe e conditela con il sale. Ripiegate l'altra metà sopra la parte imburrata, e premete delicatamente con le mani per farla aderire. Spennellate col burro i lati lunghi del rettangolo ottenuto e arrotolatelo strettamente, partendo dal lato lungo, formando un cilindro. Appiattitelo leggermente e allineatelo su una teglia. Procedete allo stesso modo fino a esaurire gli ingredienti. Se il burro tende a solidificarsi durante la lavorazione rimettetelo brevemente sul fuoco per farlo tornare liquido.

3 Quando la prima teglia è piena infornatela a 180° per circa 15 minuti finché i grissini risulteranno dorati e proseguite nella preparazione degli altri. Cuocete allo stesso modo anche la seconda teglia di grissini, fateli raffreddare e confezionateli a piacere. Si conservano 2 o 3 giorni, meglio se in un contenitore ermetico.

Di De Cecco ce n'è una sola.
Oggi ancora più grande.



Spaghettoni Grandi n° 414

Spaghettoni Grandi n° 414: consistenti, ruvidi e dall'eccezionale tenuta in cottura, ideali per celebrare la tradizione culinaria italiana e stimolare la fantasia in cucina.
Un nuovo piacere in stile De Cecco. Rigorosamente.



di De Cecco ce n'è una sola.
www.dececco.com

BRIOCHE FRANCESI GLASSATE

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
650 CAL/PORZIONE

320 g di farina 00 + quella per la lavorazione
– **100 g di farina manitoba** – **60 g di zucchero**
– **5 uova** – **1 panetto di lievito fresco (25 g)**
– **180 g di burro a temperatura ambiente** –
4 cucchiaini di latte – **1 cucchiaino raso di sale**
per la glassa 1 albume – **190 g di zucchero a velo**

1 Preparate le brioche. Versate nel vaso di una planetaria le due farine, lo zucchero, il sale, 4 uova sgusciate e il lievito sciolto con qualche cucchiaino di acqua tiepida. Utilizzando il gancio a spirale azionate la planetaria e lavorate gli ingredienti per 4-5 minuti fino a quando la farina è ben amalgamata e l'impasto risulta elastico.

Unite il burro a cubetti ed azionate nuovamente la planetaria per incorporarlo. Se l'impasto risulta appiccicoso unite qualche cucchiaino di farina in più. Se non avete una planetaria versate gli ingredienti in una ciotola e lavorateli con uno sbattitore elettrico munito di ganci oppure impastateli a mano per almeno 10 minuti prima e altri 10 dopo l'aggiunta del burro.

2 Infarinare generosamente il piano di lavoro, trasferite l'impasto sul piano infarinato e spolverizzatelo di farina anche sopra. Lavoratelo molto brevemente solo per dargli una forma arrotondata di una palla, trasferitelo in una ciotola, spolverizzatelo di farina, copritelo con la pellicola alimentare e fatelo lievitare per 2 ore a temperatura ambiente.

3 Infarinare nuovamente il piano di lavoro, trasferitevi l'impasto lievitato, spolverizzatelo di farina e, ripiegandolo su se stesso un paio di volte formate nuovamente una palla. Dividete l'impasto in 6 parti uguali, spolverizzate nuovamente di farina e formate 6 sfere.

Imburrate 6 stampi cilindrici di circa 8 cm di diametro e 9 cm di altezza e rivestiteli di carta da forno. Trasferite le 6 sfere di pasta negli stampi preparati, copriteli con un canovaccio e fateli riposare per 30 minuti.

4 Sgusciate l'uovo rimasto, diluitelo con il latte e spennellate le brioche. Mettete gli stampi su una teglia e infornateli per circa 30 minuti a 180°. Se la superficie tende a scurirsi troppo prima del termine della cottura coprite le brioche con un foglio di alluminio. Fate la prova con uno stecchino per verificare la cottura; quindi togliete le brioche dal forno e fatele raffreddare prima di estrarle dagli stampi.

5 Preparate la glassa. Versate l'albume in una ciotola e mescolatelo con lo zucchero a velo fino a ottenere una glassa liscia e omogenea; trasferitela in una sac à poche con la bocchetta

liscia da 2 mm di diametro e decorate a piacere con la glassa così preparata la parte superiore delle brioche. Fate asciugare bene e confezionate le brioche a piacere. Si conservano 2 o 3 giorni, meglio se chiuse dentro un contenitore ermetico

CORONA DI GHIANDE E NOCCIOLE

FACILE
PREPARAZIONE 40 MINUTI

1 corona di vimini o di rattan di 18/20 cm di diametro esterno – **3 rami sottili di corniolo rossi (se non li trovate potete sostituirli con dei rami di nocciolo dipinti di rosso)** – **250 g di nocciole** – **2 manciate di cupole di ghiande** – **1 mazzetto di bacche di rosa canina** – **filo di ferro sottile** – **spago con anima di ferro** – **colla a caldo** – **1 nastro di velluto**

1 Forate le nocciole con un trapano a punta sottile e infilatele sul filo di ferro formando una collana. Avvolgete i rami di corniolo attorno alla corona di vimini (o rattan) e fissateli con lo spago con anima in ferro in più punti.

2 Avvolgete attorno alla corona anche la collana di nocciole intrecciandola con i rami di corniolo e fissandola col filo di ferro o con lo spago. Con la colla a caldo incollate le cupole delle ghiande sulla ghirlanda fissandone alcune più all'interno e altre più all'esterno della corona.

3 Completate il lavoro inserendo tra i rami alcuni mazzetti di bacche di rosa canina e fissandoli con lo spago o il filo di ferro. Annodate alla corona un largo nastro di velluto che permetta di appenderla e confezionatela a piacere.

SFERE DI MUSCHIO

FACILE
PREPARAZIONE 50 MINUTI

5 sfere di spugna per fioristi (o di polistirolo) di circa 6 cm di diametro – **5 sfere di spugna per fioristi (o di polistirolo) di circa 8 cm di diametro** – **nastri di cotone, di raso o di passamaneria assortiti** – **1 cassetta di muschio** – **spago dorato** – **1 spoletta di filo di ferro sottile**

1 Ricoprite una sfera con un pezzo di muschio e fissatelo avvolgendolo con il filo di ferro in più punti e con diversi giri, come se avvolgeste il filo su un gomito. Quando il muschio è ben fissato tagliate il filo di ferro e infilate l'ultimo pezzo all'interno della sfera.

2 Ripetete l'operazione con tutte le sfere quindi legate ogni palla con un nastro colorato facendo uno o due giri incrociati e fissandoli con un doppio fiocco.

3 Con lo spago dorato formate un'asola attorno ad ogni fiocco in modo da poter appendere le sfere e confezionatele a piacere.

Un mese di regali

NON SOLO NATALE: DA DICEMBRE A GENNAIO, NELLA TRADIZIONE POPOLARE SI TROVANO VARIE FESTE LEGATE AL DONO.

SAN NICOLA SI CELEBRA IL 6 DICEMBRE ED È L'OCCASIONE IN CUI RICEVONO I REGALI I BAMBINI E CI SI SCAMBIANO DONI IN VARIE ZONE D'ITALIA. A BARI SI MANGIANO E SI OFFRONO LE CARTELLATE, DOLCI TIPICI, IMMERSE NEL VINO COTTO. FRIULI, TREVIGIANO, ALTO ADIGE E LECCO (DOVE IL SANTO È CHIAMATO NICOLÒ) SONO ALTRI LUOGHI IN CUI QUESTA È LA FESTA DEI DONI; SPESSO SI OFFRONO MELE ROSSE IN RICORDO DI UN MIRACOLO DEL SANTO.

SANTA LUCIA SECONDO TRADIZIONE, È QUESTA SANTA CHE, IL 13 DICEMBRE, PORTA I DONI A BERGAMO, BRESCIA, MANTOVA, VERONA, VICENZA, PARMA E IN ALCUNE ZONE DELLA PUGLIA, SOPRATTUTTO IN PROVINCIA DI BARI. A SIRACUSA, CITTÀ DI CUI SANTA LUCIA È PATRONA, SI REGALANO E SI MANGIANO PANI A FORMA DI OCCHIO (IN RICORDO DEL MARTIRIO) E LA CUCCIA, GRANO COTTO CONDITO CON LA RICOTTA E MIELE.

EPIFANIA IL 6 GENNAIO È IL GIORNO IN CUI I REGALI SONO PORTATI DALLA BEFANA NELLA TIPICA CALZA; QUESTA TRADIZIONE È DIFFUSA IN VARIE REGIONI D'ITALIA ED È LEGATA A MOLTE SPECIALTÀ CULINARIE: DAI CAMMELLI DI SFOGLIA LOMBARDI AGLI ANICINI LIGURI, DAI PEPATELLI ABRUZZESI ALLA PASTIERA NAPOLETANA.



*La nostra idea di filiera sostenibile
per arricchire i vostri piatti.*


ZUCCHI

1810

zucchi.com

Il rispetto per noi viene prima di tutto.
Per questo abbiamo creato la prima filiera certificata
sostenibile e tracciata per l'olio extra vergine di oliva.
Rispettiamo la terra e chi ci lavora, per garantire la qualità
dei nostri oli, dal campo fino ai vostri piatti.

DA OLTRE 210 ANNI, QUESTA È LA NOSTRA IDEA DI OLIO.



JEUNES RESTAURATEURS

TALENTO, GRINTA
E UN'INDOVINATA
CUCINA DI PROSSIMITÀ

di Francesca Tagliabue,
foto di Michele Tabozzi



Federico Beretta

Feel Como

carattere e tanta energia

L'identità spiccata e la forte creatività hanno portato lo chef Federico Beretta a entrare subito in guide autorevoli come il Gambero Rosso, Identità Golose ed Espresso per approdare nel 2016 nell'associazione Chic (Charming Italian Chef) e poi nel 2018 entrare nei Jre, "un'associazione che offre la possibilità di avvicinare l'alta cucina alle persone", commenta.

il ristorante

Uno spazio raccolto in un palazzo del '500, suggestivo ed elegante nel décor e nella mise-en-place opera della moglie Elisa Forlanelli, architetto, oggi sommelier e anima della sala. Il locale - il cui nome nasce dalle iniziali della coppia - si trova vicino al Duomo di Como; la cucina, che affaccia su un vicolo pedonale e affascina attraverso una grande vetrina, serve 6 tavoli.



RAVIOLI DI LINGUA DI MANZO
IN BRODO DI MELA E RAFANO

pag. 26

Dai suoi menu fanno capolino delizie come piante ed erbe spontanee, selvaggina, pesce rigorosamente di lago e grana d'alpe, al pari di tantissimi altri, golosi ingredienti delle aree lariana e alpina come il burro di malga, le uova di montagna delle super ruspani "galline della Selva" trentine, la dolcissima cipolla bionda di Cureggio, il Bitto. Federico Beretta, da sempre affascinato dalla naturalezza e dalla genuinità dei prodotti di monti, prati, boschi, laghi e torrenti, qui li fa suoi. Attinge da saperi e sapori popolari che abilmente reinterpreta con tecniche d'avanguardia e abbinamenti originali, celebrando così il territorio adottivo. Milanese di origine, un interesse per la cucina nato molto presto e inseguito con genuino slancio attraverso esperienze importanti, Federico

nel 2014 arriva con la moglie a Como per lasciarsi alle spalle la confusione della metropoli meneghina. "Aprire il mio ristorante ha portato allo zenit la mia passione per l'arte culinaria. Creare le mie ricette, sperimentare, il poter raccontare a modo mio le materie prime e creare piatti come il risotto al fieno, i ravioli che ho preparato in questa occasione, il capriolo al jus di mirtilli, il lucioperca con i popcorn di cotenna, mi rende felice". Ma venendo da Milano, come ha scovato queste chicche? "Per 4 anni abbiamo girato tantissimo per scoprire i migliori prodotti di questo splendido territorio" spiega Federico. "Anche la nostra cantina, curata da mia moglie Elisa, vuole valorizzare le produzioni alpine". In una carta ben pensata e originale, che spazia dalla Val d'Aosta al Friuli Venezia Giulia.



RAVIOLI DI LINGUA DI MANZO IN BRODO DI MELA E RAFANO

PER 4 PERSONE

6 tuorli a pasta gialla – 250 g di farina – 250 g di lingua di manzo – 2 mele a buccia rossa – 1 radice di rafano – 1 carota – 1 cipolla – 1 costa di sedano – ossi di manzo – 1 mazzetto di bietole – 50 g di burro – 50 g di grana padano Dop grattugiato – sale

Lessate la lingua in un sacchetto da sottovuoto in acqua e sale per 1 ora (in alternativa, cuocetela come fa lo chef, in forno a 65° con burro, sale, pepe, timo per 6-7 ore). Lavate bene, strofinandole, le mele; sbucciatele con il pelapatate, tenete da parte la polpa e distribuite le bucce sulla placca foderata di carta forno. Fate essiccare le bucce in forno a 60-65° per un'ora, poi tritatele finemente.

Fate il brodo: pulite gli ortaggi (sedano, carota e cipolla) e tagliateli a pezzettoni insieme alla polpa delle mele tenuta da parte. Sbucciate il rafano con il pelapatate e grattugiatene quanto serve a riempire 1 tazzina da caffè.

Versate gli ortaggi e la polpa delle mele in una pentola colma di acqua fredda, unite il rafano grattugiato e gli ossi. Portate il tutto dolcemente a bollore e cuocete per 3-4 ore; filtrate.

Intanto, preparate l'impasto per i ravioli: sul piano di lavoro formate una fontana con la farina setacciata e versate al centro i tuorli e 1 pizzico di sale; impastate con le mani e proseguite fino a ottenere un composto omogeneo, liscio ed elastico. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e trasferitela in frigorifero a riposare per 1 ora.

Fate il ripieno: prendete la lingua cotta in precedenza, spellatela e passatela al tritacarne (oppure sminuzzatela a coltello); amalgamate al trito il grana e, se vi piace, qualche erba aromatica, come del timo fresco.

Saltate le bietole in una larga padella con il burro, facendole appassire per 2 minuti. Riprendete la pasta fresca dal frigo, eliminate la pellicola e tirate la sfoglia nell'apposita

*quinto quarto
super chic*

Se cuocete una lingua intera, servite quanto rimasto a fettine con salsa verde o maionese alle erbe. Elegante anche a julienne in insalata con mele rosse, chicchi di melagrana, aneto ed extravergine.



macchinetta, fino a ottenere una sfoglia rettangolare di 2-3 mm di spessore. Con un coppapasta ad anello da 6-8 cm di diametro ritagliate tanti dischi.

Completate i ravioli: formate tante palline piccole di ripieno, disponetele una a una al centro dei dischi di pasta, spennellate i bordi con poca acqua e chiudete i ravioli, prima a metà poi ad anello. Cuoceteli per 2 minuti nel brodo filtrato di mela e rafano, bollente, e trasferiteli con la schiumarola nella padella con le bietole per farli insaporire. Distribuite i ravioli nei piatti fondi con le bietole; copriteli di brodo bollente e spolverizzateli con la polvere di buccia di mela essiccata.

Completate i ravioli con, se vi piace, perle di tartufo e germogli di mela essiccati.



Il segreto di una ricetta gourmet.

Foxy Cartapaglia è l'ingrediente indispensabile delle ricette degli chef.

Grazie alla resistenza e all'assorbente unica, trasforma ogni fritto in un piatto straordinariamente delicato e leggero.

Per questo è l'asciugatutto scelto da Gambero Rosso.





La carne E I SUOI CONTORNI

IL PIATTO FORTE DELLA TAVOLA NATALIZIA
MERITA UN GHIOTTO APPARATO DI SALSINE E VERDURE,
IN UN GIOCO SUBLIME DI SAPORI E PROFUMI

a cura di Silvia Tatzozzi, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling Stefania Aledi



VINAIGRETTE AL BURRO
NOCCIOLA
pag. 34



PICKLES ALLA VANIGLIA
pag. 39



SALSA DI SEDANO RAPA
ARROSTITO
pag. 33





flan di' cardi' con chips di' cavolo nero

300 g di cardi mondati - 3 uova - 25 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato - 300 g di robiola - una dozzina di foglie di cavolo nero - 1/2 bicchiere di latte - 1 cucchiaio di farina - 1 mazzetto di maggiorana - burro per gli stampi - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Cuocete i cardi in acqua salata con il latte e la farina finché saranno teneri (30 minuti almeno), poi passateli al setaccio. Incorporate alla purea di cardi le uova sgusciate, 200 g di robiola, il parmigiano grattugiato e una generosa manciata di foglie di maggiorana tritate; regolate di sale e di pepe. Versate il composto in 6 stampini individuali imburrati e cuocete a bagnomaria nel forno a 160° per 45-50 minuti. Spennellate d'olio le foglie di cavolo, mettetele su una placca, salate e pepate e cuocetele in forno a 200° per 8-10 minuti. Lasciate intiepidire i flan prima di sformarli e servirli con la robiola rimasta diluita con un po' d'acqua per renderla cremosa e le chips di cavolo nero.



GRISSINI DI BRISÉE
AL GRANO SARACENO

pag. 39

ARROSTO DI MAIALE
ALLA MELAGRANA

pag. 39





CAPPONE LESSO AL PROFUMO
DI MIELE

pag. 39



salsa di sedano rapa arrostito

1 sedano rapa piccolo (350 g circa)
- 80 g di capperi sott'olio - 1 limone non
trattato - 1 mazzetto di erba cipollina
- olio extravergine d'oliva - sale - pepe

Sbucciate il sedano rapa, tagliatelo a cubetti e metteteli man mano in una ciotola. Conditeli con un pizzico di sale, olio, qualche goccia di succo del limone e una macinata di pepe e mescolate bene. Trasferiteli poi in una pirofila e cuoceteli in forno a 190° per circa 30 minuti. Mettete poi il sedano rapa in un frullatore con i capperi sgocciolati (tenetene da parte qualcuno per il decoro), il mazzetto di erba cipollina tagliuzzato con le forbici e frullate aggiungendo acqua un po' alla volta fino a ottenere la consistenza che desiderate; aggiungete ancora un filo di olio, un po' di scorza grattugiata del limone, regolate di sale e pepe e frullate ancora qualche istante. Trasferite la salsa in una salsiera e aggiungete i capperi tenuti da parte e, se vi piace, qualche stelo di erba cipollina.

PICKLES ALLA VANIGLIA

pag. 39





vinaigrette al burro nocciola

150 g di burro - 2 scalogni
- 4 cucchiaini di aceto di mele
sale - pepe

Tritate finemente gli scalogni e fateli appassire in una casseruola con un pezzettino di burro e un pizzico di sale: tenete la fiamma bassissima e bagnate eventualmente con uno o due cucchiaini di acqua; quando il trito risulterà traslucido e appassito, prelevatelo e tenetelo da parte. Mettete nella casseruola il resto del burro e, sempre a fiamma dolcissima, fatelo fondere fino a quando diventerà color nocciola.

Unite lo scalogno al burro, pepate e aggiungete l'aceto di mele, mescolando con una piccola frusta.

CROSTINI DI PANETTONE

pag. 40



CARRÈ DI VITELLO AL TÈ, VINO
ROSSO E ARANCIA

pag. 40



ARROSTO DI TACCHINO
ALLA SENAPE CON CASTAGNE

pag. 40





cipolline e champignon caramellati

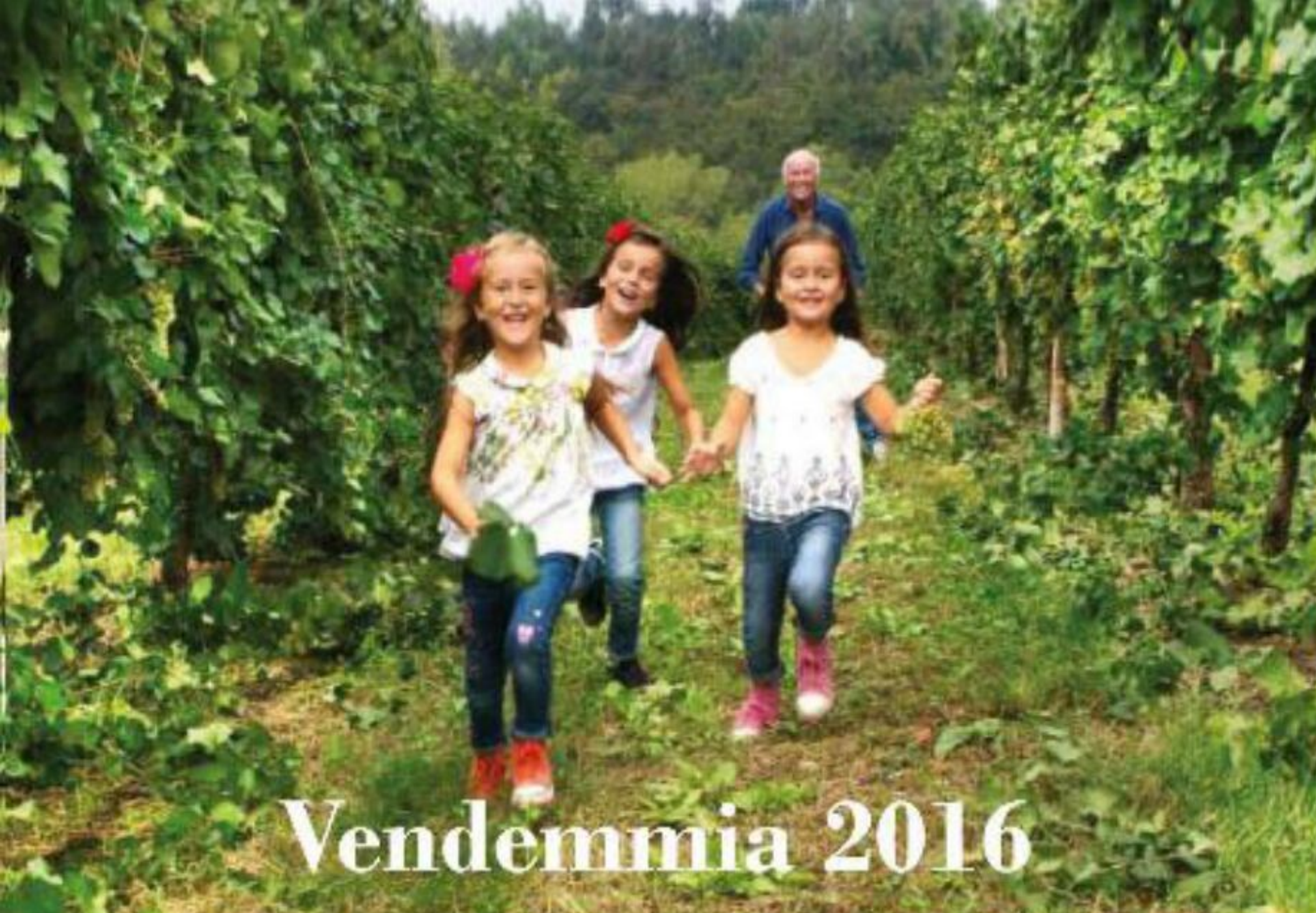
500 g di cipolline già pelate
- 400 g di champignon -
40 g di burro - 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di timo - 2 chiodi di garofano
1 foglia di alloro - 1 cucchiaino di zucchero
- 1/2 bicchiere di vino bianco - aceto
balsamico - olio extravergine
d'oliva - sale - pepe

Sciogliete il burro con un filo di olio in una casseruola strofinata con lo spicchio di aglio sbucciato e rosolatevi le cipolline intere per una decina di minuti. Aggiungete gli champignon interi (tagliate a metà solo i più grandi) qualche rametto di timo, la foglia di alloro e i chiodi di garofano (infilzateli nella foglia, in modo da poterli eliminare facilmente a fine cottura) e rosolate ancora a fiamma vivace per qualche minuto. Cospargete con lo zucchero, poi bagnate con una generosa spruzzata di aceto balsamico e lasciate caramellare qualche istante. Salate e pepate e bagnate anche con il vino, caldo, e proseguite la cottura per altri 4-5 minuti, bagnando eventualmente anche con un po' di acqua.



PATÉ DI FEGATINI E NOCI

pag. 40



Vendemmia 2016



Vendemmia 2017



Vendemmia 2018



Vendemmia 2019



Vendemmia 2020

Orgoglio di Famiglia

Brut
Aneri



Aneri N.1
"Lucrezia"

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.c.g.
Uva prodotta da Azienda Agricola Eden (Susegana)
Kg. 62.229



Aneri N.3
"Giorgia"

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.c.g.
Uva prodotta da Azienda Agricola Franco (Valdobbiadene)
Kg. 28.751



Aneri N.5
"Ludovica"

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.c.g.
Uva prodotta da Azienda Agricola Gallina (Valdobbiadene)
Kg. 39.992



Aneri N.7
Biologico
"Leone"

Asolo Prosecco Superiore D.o.c.g.

ARROSTO DI MAIALE ALLA MELAGRANA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 2 ORE
430 CAL/PORZIONE

1,5 kg di lonza di maiale – **1 melagrana** – **2 spicchi di aglio** – **2/3 rametti di rosmarino** – **60 g di burro morbido** – **50 ml di sciroppo di acero** – **250 ml di brodo di carne** – **sale** – **pepe rosa in grani**

1 Sbucciate gli spicchi di aglio, schiacciateli con una forchetta e conditeli con un pizzico di sale e qualche grano di pepe; incorporate il composto al burro morbido, poi spalmatelo sul pezzo di carne legato con i rametti di rosmarino e lasciate insaporire per mezz'ora a temperatura ambiente.

2 Fate rosolare la carne senza altri condimenti in una casseruola che vada in forno. Bagnate l'arrosto con poco brodo e cuocetelo in forno a 170° per 45 minuti girandolo di tanto in tanto; quindi irrorate la carne con il succo ricavato dalla melagrana sgranata (tenete da parte una manciata di chicchi per decorare) e lo sciroppo d'acero; rigirate un paio di volte la carne nel liquido e proseguite la cottura per un'altra ora, bagnando l'arrosto con il fondo e aggiungendo, poco alla volta, il brodo rimasto.

3 Trasferite l'arrosto su un vassoio e decoratelo con i chicchi di melagrana tenuti da parte prima di portarlo in tavola. Servite l'arrosto con i flan di cardi (ricetta a pagina 30) e i grissini di briséé al grano saraceno.

GRISSINI DI BRISÉE AL GRANO SARACENO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
260 CAL/PORZIONE

140 g di farina tipo "o" (+ quella per il piano lavoro) – **60 g di farina di grano saraceno** – **100 g di burro freddo** – **1 uovo** – **sale** – **pepe**

1 Raccogliete nel mixer le due farine con un pizzico di sale e una macinata di pepe; aggiungete il burro freddo a pezzettini e azionate l'apparecchio fino a ottenere delle briciole fini. Unite l'uovo, sbattuto leggermente con un cucchiaino di acqua fredda, e frullate ancora qualche istante.

2 Trasferite l'impasto sul piano leggermente infarinato e lavoratelo con le mani fino a ottenere una palla, appiattitela un po', avvolgetela nella pellicola per alimenti e fatela riposare in frigo per almeno 1 ora.

3 Riprendete la pasta e stendetela sul piano infarinato con il matterello a uno spessore di circa 4-5 mm. Con una rotella tagliapasta o un coltello, ricavate dalla pasta tante strisce di circa 2 cm di larghezza, arrotondatele leggermente e disponete i grissini sulla placca foderata con carta da forno. Infornateli a 180° per 12-15 minuti.

CAPPONE LESSO AL PROFUMO DI MIELE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 2 ORE
440 CAL/PORZIONE

1 cappone eviscerato (1,8 kg circa) – **1 cipolla** – **2 carote** – **2 gambi di sedano** – **2 ciuffi di salvia** – **1 foglia di alloro** – **150 g di miele di arancio** – **1 ciuffo di maggiorana** – **sale fino e grosso** – **pepe in grani**

1 Portate a ebollizione 500 ml di acqua con la foglia di alloro, il miele, un pizzico di sale grosso e qualche grano di pepe; lasciate raffreddare, aggiungendo anche una manciata di foglie di salvia.

2 Pulite il cappone e mettetelo in un sacchetto per la surgelazione con il liquido preparato: chiudete, sistemato in un recipiente per evitare che sgoccioli e trasferitelo in frigo per 12 ore, girandolo ogni tanto.

3 Portate a ebollizione abbondante acqua con un pizzico di sale, le carote, il sedano e la cipolla mondati e tagliati in grossi pezzi e immergetevi il cappone sgocciolato dalla marinata. Fate sobbollire a fiamma dolcissima per un paio di ore, quindi lasciate intiepidire un po' il cappone nel brodo di cottura prima di scolarlo e servirlo insieme alle verdure lessate. Accompagnatelo con la salsa di sedano rapa (a pagina 33) e i pickles alla vaniglia.

PICKLES ALLA VANIGLIA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
90 CAL/PORZIONE

500 g di cimette di cavolfiori colorati e di cavolo romanesco – **1 pera** – **1 foglia di alloro** – **1/2 baccello di vaniglia** – **200 ml di aceto bianco** – **100 g di zucchero** – **sale** – **pepe**

1 Separate le cimette dei cavoli; sciacquate la pera e tagliatela in 12 fettine e sistematele insieme ai cavoli all'interno di 2 barattoli puliti e asciutti da 500 ml di capacità con tappo a chiusura ermetica.

2 Portate a ebollizione l'aceto con 300 ml di acqua, lo zucchero, i semini prelevati dal baccello di vaniglia, l'alloro, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Versate il liquido bollente sulle verdure (dovranno risultare completamente coperte), chiudete con il tappo ermetico e lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

3 Fate insaporire in frigorifero 2-3 giorni prima di consumare.



Pagina 31: piatto Mancuso Design Lab.
Pagina 30: tessuti Christian Fischbacher.
Pagina 32: piatto Royal Doulton, decoro dorato MVH, posate Pinti Inox.
Pickles: piatto fondo Bloomingville, piattino Serax, tessuto Christian Fischbacher.
Pagina 33: tagliere La Fornacina Keramik Studio, salsiera Bloomingville.
Indirizzi a pagina 162

SECONDO TRADIZIONE LA CARNE E I SUOI CONTORNI

CARRÉ DI VITELLO AL TÈ, VINO ROSSO E ARANCIA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 2 ORE
560 CAL/PORZIONE

2 kg di carré di vitello – 1 bustina (o 1 cucchiaino di foglie) di tè nero – 2 bicchieri di vino rosso – 1 arancia non trattata – 1 mazzetto aromatico (rosmarino, timo, salvia e alloro) – 1 spicchio di aglio – 6 fettine di lardo – burro – sale – pepe

1 Scaldate una tazza di acqua e mettetevi in infusione il tè; dopo un paio di minuti filtratelo in un pentolino, unite il vino, il succo dell'arancia e un pezzo di scorza, l'aglio sbucciato e il mazzetto aromatico e fate sobbollire. Spegnete e lasciate raffreddare. Bagnate la carne con la marinata e fatela insaporire per 1 ora a temperatura ambiente.

2 Sgocciolate la carne dalla marinata, salatela e pepatela a piacere, coprite la superficie con le fettine di lardo e legatela con diversi giri di spago da cucina. Sistemate il carré in una teglia, coprite gli ossi con l'alluminio e infornate a 190° per 30 minuti.

3 Bagnate la carne con un po' di marinata fatta scaldare a parte in un pentolino, abbassate la temperatura del forno a 170° e proseguite la cottura per 90 minuti, bagnando la carne di tanto in tanto con altra marinata e il fondo di cottura. Togliete la carne dal forno, avvolgetela subito con un foglio di alluminio e lasciatela riposare un po'.

4 Intanto filtrate il fondo di cottura attraverso un colino in un pentolino, unite una noce di burro e fatelo legare a fiamma bassa, mescolando continuamente con un cucchiaino di legno. Eliminate l'alluminio, trasferite la carne su un piatto da portata e irroratela con l'intingolo preparato. Servite il carré a fette con la vinaigrette al burro nocciola (a pagina 34) e i crostini di panettone.

CROSTINI DI PANETTONE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

300 g di panettone (un paio di fette) – 80 g di burro – 1 spicchio di aglio – 2 rametti di rosmarino – sale

1 Tagliate le fette di panettone a fettine trasversali di un paio di cm di spessore e schiacciatele leggermente tra due fogli di carta da forno con un matterello.

2 Sciogliete in un padellino metà del burro con lo spicchio di aglio sbucciato, un pizzico di sale e qualche ciuffetto di rosmarino, quindi spennellate con l'intingolo le fettine di panettone.

3 Sciogliete il resto del burro in una padella antiaderente e rosolatevi le fettine di panettone, 2-3 minuti per lato, girandole delicatamente.

ARROSTO DI TACCHINO ALLA SENAPE CON CASTAGNE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
510 CAL/PORZIONE

1 larga fetta di fesa di tacchino (800 g circa) – 120 g di prosciutto cotto affumicato – 600 g di castagne già lessate, sgusciate e spellate – 100 g di senape al miele – 1 bicchierino di brandy – 80 g di burro – 1 cucchiaino di farina – 2 foglie di alloro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Battete la fetta di fesa con un batticarne tra due fogli di carta da forno in modo da allargarla il più possibile; poi salatela e pepatela, spalmatela con 60 g di senape e copritela con il prosciutto e metà delle castagne. Arrostate la carne e legatela con spago da cucina.

2 Rosolate l'arrosto con 6 cucchiaini di olio in una casseruola che vada anche in forno: quando sarà dorato uniformemente, bagnatelo con il brodo e trasferitelo nel forno a 180°. Cuocetelo per 30 minuti girandolo spesso e spennellandolo con il fondo di cottura.

3 Rosolate intanto in una padella le castagne rimaste con metà del burro, l'alloro e un pizzico di sale.

4 Togliete l'arrosto dalla casseruola, avvolgetelo con un foglio di alluminio e tenetelo da parte. Mettete la casseruola con il fondo di cottura sul fuoco, unite il brandy e, sempre mescolando con un cucchiaino di legno, incorporate il burro rimasto, la farina e la senape avanzata e fate legare per qualche istante a fiamma dolce, aggiungendo eventualmente poca acqua. Servite l'arrosto nappato con la salsa alla senape, accompagnandolo con le castagne all'alloro preparate, le cipolline e champignon caramellati (a pagina 37) e il paté di fegatini e noci.

PATÉ DI FEGATINI E NOCI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

300 g di fegatini di pollo – 2 scalogni – 150 g di burro morbido – 1 bicchierino di Cognac – 80 g di gherigli di noce – 1 rametto di rosmarino – alchechengi per decorare – sale – pepe

1 Tritate molto finemente gli scalogni sbucciati e fateli appassire a fiamma dolcissima con un pizzico di sale, 20 g di burro, il rametto di rosmarino e un paio di cucchiaini di acqua. Aggiungete i fegatini puliti e tagliati a pezzetti e cuoceteli per 10 minuti, sfumando con il Cognac; poi lasciate raffreddare.

2 Eliminate il rosmarino e trasferite i fegatini in un mixer: frullateli finemente, poi aggiungete il burro rimasto e lavorate ancora qualche istante fino a ottenere un composto omogeneo.

3 Foderate con carta da forno un piccolo stampo a cassetta e coprite il fondo con metà dei gherigli di noce tritati. Riempite con il composto di fegatini, poi con i gherigli rimasti: compattate un po' con la mano, coprite con pellicola e fate rassodare in frigo per almeno 4 ore. Sformate il paté su un piatto da portata e decorarelo a piacere con qualche alchechengi.



Pagina 28 e 35: piatto da portata e piatti piani Wedgwood, posate Sambonet, calici Ichendorf, runner Lene Bjerre.
Pagina 34: tessuti Christian Fischbacher, piattino Serax (crostini), alzatina Zara Home, piattino Wedgwood, (vinaigrette) salsiera LSA International, cucchiaino Sambonet.
Pagina 36: piatto Stefano Toniolo Ceramiche.
Pagina 37: piattino in alto a sinistra Virginia Casa, al centro e sotto La Fornacina Keramik Studio (cipolline), tagliere Lene Bjerre (paté).
Indirizzi a pagina 162



TOCCASANA

Teodoro Negro



L'Amaro
delle Langhe

37
erbe

SHOP.TOSO.IT



TOCCASANA

Dall'infuso di
37
erbe

L'Amaro leggero delle Langhe
creato da Teodoro Negro nello
storico Opificio Erboristico



L'ORIGINALE

@toccasana

Via Statale, 3 - 12054 - Cossano Belbo - CN - Tel. 0141 83789 - info@toso.it

TOSO

natale *intimo*

PORTATE PREZIOSE,
VESTITI ELEGANTI,
ALLESTIMENTI
DELICATAMENTE
SFARZOSI. UN REGALO
PER LA FAMIGLIA,
CHE SI RACCOGLIE
IN FESTA

testi di Cristiana Cassé, ricette
di Alessandra Avallone, foto di Bianca
Puleo, styling di Alessandro Pasinelli,
scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



sangria bianca

Versate in un'ampia brocca 1 bottiglia di vino bianco, 2 bicchierini di Cointreau e 4 dl di sidro di mele. Aggiungete 10 cubetti di ghiaccio e lasciateli sciogliere. Intanto, lavate e affettate 2 arance e 2 limoni non trattati.

Ricavate i chicchi di una melagrana e distribuiteli, insieme agli agrumi, in 6 grossi bicchieri a tulipano. Poi aggiungete la sangria e lasciatela riposare per qualche minuto. Solo al momento di servire, colmate ogni bicchiere con ginger beer ben fredda (4 dl in tutto) e unite melina mignon per guarnire.



Quando si è in famiglia e magari non si aspettano ospiti si può pensare a un pranzo informale: la forchetta tuffata in una confortante pasta al forno e indosso la solita comoda camicia a scacchi. Eppure, anche in un anno particolare come questo - anzi soprattutto - non rinunciamo a festeggiare e a segnare un momento unico nella teoria dei Natali passati e futuri. Così ci vestiamo a festa, apparecchiamo con gusto, mettiamo una musica suggestiva (Einaudi, Allevi) e alziamo il sipario con stile. Brindando. E con un cocktail di rara eleganza: si chiama sangria perché c'è vino e frutta, ma la presenza di Cointreau e di ginger beer ne fanno un long drink davvero speciale. *segue >*





PICCOLE PIE
DI PESCE

pag. 51



Le pie di pesce, il primo antipasto, si possono gustare anche in piedi intorno al tavolo, con i bicchieri alzati. Negli scrigni di pasta c'è una farcia a base di storione, pomodorini gialli, uvetta e capperi: il gusto è raffinato, ma con un tocco mediterraneo che regala carattere. Per il paté, che segue, è bene invece mettersi seduti, e non solo per praticità di servizio: si tratta di una vera e propria degustazione. L'impasto soffice e delicato (grazie alle carni bianche che si aggiungono ai fegatini) è in piacevole contrasto con la granella di pistacchi che lo ricopre e ancor di più con le fette di agrumi in conserva. Ecco, queste sono una chicca très chic da spendere anche con terrine, bolliti e arrosti. Hanno oltretutto il pregio di distrarre il palato per meglio accogliere il primo piatto... Raramente i cibi goduriosi sono sofisticati, ma in questa lasagna il miracolo avviene, grazie soprattutto allo spunto di limone nella salsa che sostituisce la tradizionale besciamella.

segue >

MENU

Piccole pie di pesce

POTETE CONGELARLE A CRUDO FINO A 3 MESI E CUOCERLE (DA CONGELATE) IN FORNO CALDO A 200° PER 25 MINUTI.

Paté di carni miste e fegatini

SI POSSONO CONGELARE FINO A 3 MESI E SCONGELARE A TEMPERATURA AMBIENTE (2 ORE SCARSE)

Conserva di agrumi

VA PREPARATA ALMENO IL GIORNO PRIMA. SI CONSERVA 2 SETTIMANE IN FRIGO.

Lasagne ai carciofi e faraona con salsa di porri al limone

CUCINATELE IL GIORNO PRIMA CUOCENDOLE PER SOLI 20 MINUTI: FINITE LA COTTURA AL MOMENTO DI

SERVIRE. SI POSSONO CONGELARE PER 1 MESE GIÀ COTTE: SCONGELATELE IN FRIGO E RISCALDATELE A BAGNOMARIA.

Filetto di maiale farcito con rape e gorgonzola

ALLESTITILO AL MATTINO E CUOCETELO MENTRE GUSTATE LE ALTRE PORTATE: MEGLIO NON RISCALDARLO.

Tian di ortaggi invernali

PUÒ ESSERE COTTO IL GIORNO PRIMA RISERVANDO ALL'ULTIMO L'AGGIUNTA DELLA PANNA E LA GRATINATURA.

Pavlove ai mandarini

PREPARATELE PRIMA, COME ANCHE I MANDARINI. AL MOMENTO DI SERVIRE, MONTATE LA PANNA E ASSEMBLATELE.



PATÉ DI CARNI MISTE E FEGATINI
E CONSERVA DI AGRUMI

pag. 51



LASAGNE AI CARCIOFI
E FARAONA CON SALSA
DI PORRI AL LIMONE

pag. 51

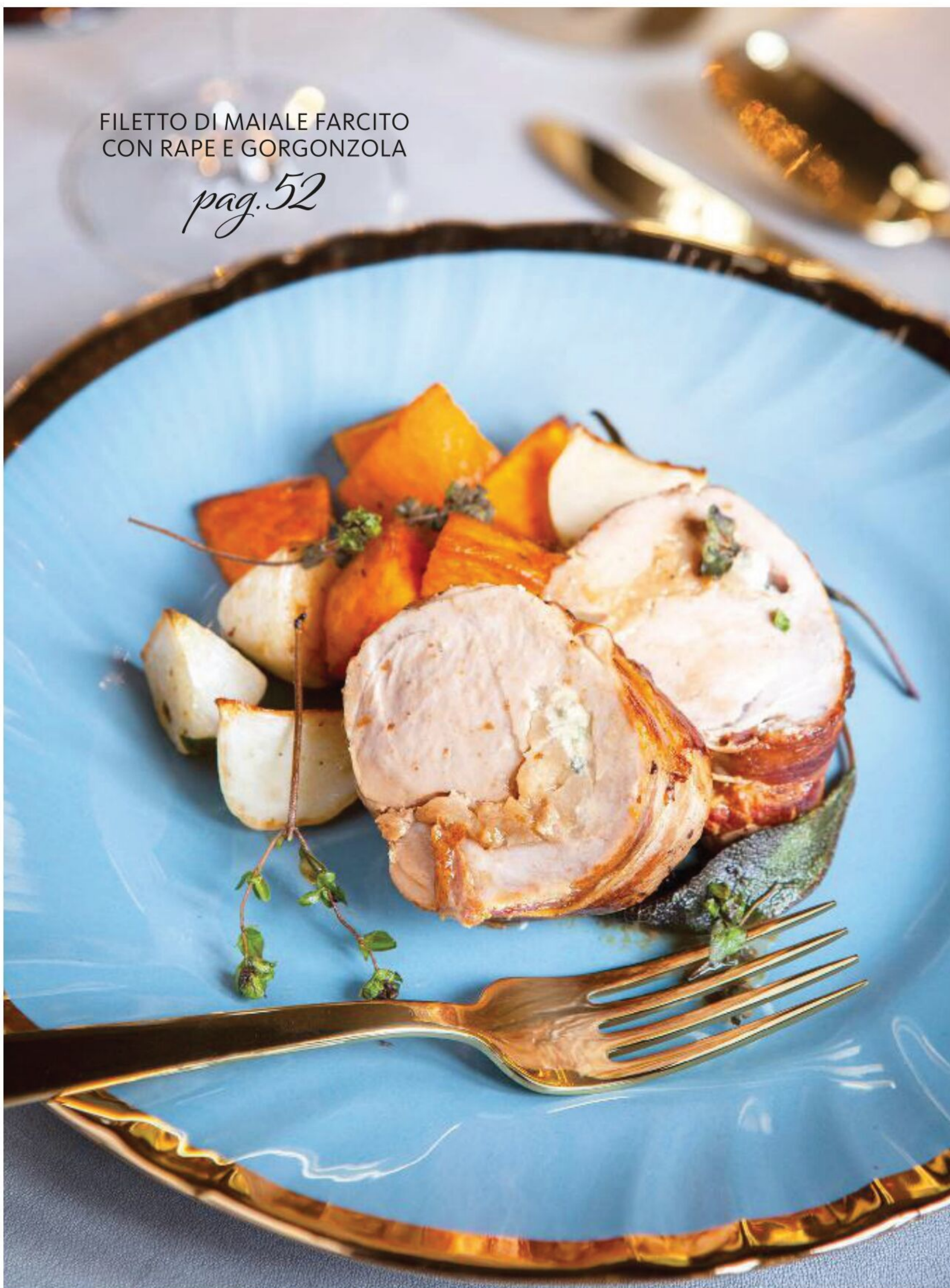
BERE GIUSTO

In apertura serviamo uno spumante Rosé metodo classico dal sapore moderatamente asciutto, sensibile alla particolare elaborazione di pie e e paté, Sulle le main course è perfetto un Riesling: esalta la dicotomia tra la dolcezza dei porri e la pungenza del limone nell'insolita salsa delle lasagne ed è in sintonia perfetta con l'arrosto, dove è protagonista del fondo di cottura. Per la pavlova scegliamo una vendemmia tardiva a base di Verdicchio, che richiama in modo netto il profumo dei mandarini.



FILETTO DI MAIALE FARCITO
CON RAPE E GORGONZOLA

pag. 52



less is more

Gli allestimenti di una cena raffinata sono in fondo i più facili da realizzare: basta puntare sui fili di luce, ovviamente bianca, possibilmente calda, per decorare l'albero e la casa. E poi tante candele dappertutto.

Potete aggiungere un tocco natalizio con rami di pino e fiocchi rossi, ma senza esagerare se volete un ambiente chic. Per contro, si può osare di più con la mise en place della tavola, in modo che i colori siano radunati in un unico spazio: su una tovaglia in tinta unita è bello mescolare piatti e bicchieri di servizi diversi.



Il pranzo prosegue con un autentico coup de cuisine, che vede ingredienti invernali e un po' rustici trasformarsi in una portata preziosa. Il filetto di maiale, tenuto morbido da una bardatura di pancetta, è infatti farcito con un insolito puré di rape mescolate con il gorgonzola stagionato: al taglio delle carni, si disvela il cuore fondente e l'estasi del palato è assicurata. Bella anche la continuità con le verdure a cubotti che accompagnano l'arrosto: rape e patate dolci saltate in padella con origano fresco; croccanti fuori e tenere dentro. La parte salata del menu si conclude con una teglia di umili ortaggi, quelli un po' asburgici della stagione fredda (finocchi, ravanelli, daikon, carote, sedano rapa), che però nascondono una serie di piccole, sapienti aggiunte: un battuto di aglio, rosmarino e prosciutto crudo, un po' di brodo e di panna, una spolverizzata di paprica. Diventano così buoni da poter anche ottenere un avanzamento di ruolo ed essere serviti insieme agli antipasti. *segue >*

TIAN DI ORTAGGI INVERNALI

pag. 52



Gusta
un Natale
bio



Quando la tradizione incontra eccellenti materie prime biologiche nascono bontà uniche, perfette da condividere nei giorni di festa.

Panettoni e pandori **classici, vegan, senza glutine e senza olio di palma**: scopri la ricetta ideale per il tuo Natale.



www.fiordiloto.it

Dal 1972

fior di loto

Sempre con te

Seguici su



PAVLOVE AI MANDARINI

pag. 52



È ora di portate in tavola il vino da dessert, perché il dolce merita un tintinnare di calici tutto suo. Praticamente è una sinfonia in quattro atti: sotto c'è una gonfia meringa, nel mezzo la panna montata, poi un filo di curd agrumato e sopra a tutto i mandarini avvolti nel caramello. La meringa si spacca, fa le briciole e queste restano imbrigliate tra creme, sciroppi e pezzi di frutta: il boccone è composito, un trionfo di delizie in magistrale equilibrio gustativo. Resta solo da decidere se i regali sono quelli che avete appena mangiato o quelli che arrivano con dorati fiocchi. Siamo salomonici... optiamo per entrambi.





l'olio buono esiste

DEL **AZIENDA[®]
OLEARIA
CHIANTI^{SRL}**

PICCOLE PIE DI PESCE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
340 CAL/PORZIONE

2 rotoli di pasta sfoglia rustica
– **300 g di storione** – **8 pomodorini gialli** – **1 cipollotto** – **1 cucchiaino di capperi sott'aceto** – **1 cucchiaino di uvetta** – **1 tuorlo** – **2 grissini**
– **1 pizzico di curcuma** – **olio extravergine d'oliva** – **sale**

1 Togliete la pelle allo storione e tagliatelo a dadini. Affettate il cipollotto e soffriggetelo con 2 cucchiaini di olio, poi aggiungete lo storione e rosolatelo. Unite i pomodorini tagliati in quarti, l'uvetta e i capperi e proseguite la cottura per 5 minuti; salate. Aggiungete i grissini sbriciolati e un po' di curcuma e spegnete il fuoco.
2 Ricavate da ogni sfoglia di pasta 6 dischi più grandi possibile con un coppapasta. Distribuite il ripieno su 6 dischi, coprite con quelli restanti e sigillate i bordi: schiacciateli con le dita e poi tranciateli con il coppapasta.
3 Fate un foro al centro di ogni pie per la fuoriuscita del vapore. Spennellatele con il tuorlo e cuocetele in forno caldo a 220° per 10 minuti e a 200° per altri 10 minuti.

PATÉ DI CARNI MISTE E FEGATINI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

300 g di fegatini di pollo
– **300 g di carni miste lessate**
o arrostate (cappone, vitello, maiale, coniglio) – **50 g di granella di pistacchi** – **1 scalogno** – **2 foglie di alloro** – **1 chiodo di garofano**
– **1 bicchierino di vino passito**
– **1 cucchiaino di aceto balsamico**
– **120 g di burro** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Riducete le carni a dadini. Private i fegatini di grasso e filamenti e spezzettateli. Tritate lo scalogno e stufatelo in padella con un filo d'olio, l'alloro e il chiodo di garofano. Unite i fegatini, alzate la fiamma e rosolateli bene. Salateli, sfumateli con il vino e l'aceto

ed eliminate gli aromi. Aggiungete le carni miste, mescolate, regolate di sale e pepate.

2 Frullate il tutto a crema nel mixer, unite metà del burro e continuate a frullare; passate il composto al setaccio. Incorporate il burro rimasto fuso a fuoco dolce e montate il paté con le fruste elettriche finché sarà soffice.
3 Versatelo in 6 stampini cilindrici (o di altra forma) rivestiti con pellicola e metteteli in frigo per 6 ore. Sformate i pâté privandoli della pellicola e passateli nella granella di pistacchio.

CONSERVA DI AGRUMI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
175 CAL/PORZIONE

2 limoni non trattati – **2 piccole arance non trattate** – **4 dl di vino bianco** – **2 dl di aceto bianco** – **100 g di zucchero**
– **180 g di miele d'acacia** – **15 grani di pepe nero** – **2 chiodi di garofano**

1 Lavate gli agrumi e tagliateli a fette sottili. In una casseruola, portate a bollore il vino con l'aceto, lo zucchero, il miele, il pepe e i chiodi di garofano e fate ridurre il liquido della metà.
2 Distribuite le fette di agrumi in due vasi sterilizzati e versatevi sopra il liquido aromatico ancora caldo. Chiudete ermeticamente e fate raffreddare i vasi capovolti. Conservate in frigo fino a 2 settimane.

LASAGNE AI CARCIOFI E FARAONA CON SALSA DI PORRI AL LIMONE

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 150 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

500 g di sfoglia per lasagne – **1/2 faraona** – **1 fetta di prosciutto crudo da 50 g** – **100 g di grana padano Dop grattugiato** – **1/2 dl di panna fresca** – **4 carciofi** – **3 porri** – **1 cipolla** – **1 carota** – **1 costa di sedano** – **2 limoni non trattati** – **75 g di farina** – **1 spicchio d'aglio** – **4 foglie di salvia** – **1 bicchiere di vino bianco** – **1 bicchierino di Marsala** – **7,5 dl di brodo vegetale più quello per bagnare la carne** – **olio extravergine d'oliva** – **sale** – **pepe**

1 Pulite, lavate e tritate sedano, carota e cipolla. Riducete a cubettini il prosciutto e unitelo alle verdure. Rosolate la faraona su tutti i lati in una casseruola ampia e bassa con 2 cucchiaini di olio. Salate, pepate, aggiungete il mix di verdure e prosciutto e lasciate insaporire 10 minuti. Sfumate con il Marsala e 1/2 bicchiere di vino, unite la salvia e proseguite la cottura per 50 minuti circa, a fuoco dolce, aggiungendo via via un po' di brodo per tenere la carne umida.
2 Nel frattempo, lavate i limoni e ricavate la scorza grattugiata e 1 bicchierino di succo. Private i carciofi di spine, foglie esterne più dure e fieno interno. Riduceteli a fettine e saltateli in padella con 2 cucchiaini di olio e l'aglio sbucciato. Spruzzateli con il succo di limone, sfumate con il vino bianco rimasto, salate e cuocete a pentola coperta 10 minuti.
3 Pulite i porri, tagliateli a julienne e fateli stufare in padella con 3 cucchiaini di olio e una presa di sale mescolando continuamente per 10 minuti. Spolverizzateli con la farina setacciata, lasciatela tostare per 2-3 minuti, quindi unite con il brodo caldo e mescolate con una frusta. Lasciate sobbollire la salsa per 5 minuti, poi unite la panna e la scorza dei limoni, regolate di sale, pepate e spegnete il fuoco.
4 Disossate la faraona, sminuzzate la carne e mettetela di nuovo nel fondo di cottura, unite i carciofi e mescolate. Ungete con olio una pirofila e montate le lasagne: foderate il fondo e i bordi con le sfoglie di pasta lasciandole fuoriuscire dai bordi di qualche centimetro, poi riempite alternando strati di ragù, salsa di porri e abbondante grana; pepate ogni strato. Richiudete le eccedenze di pasta sulle lasagne. Macchiate la superficie con ragù e salsa e completate con altro grana e un giro d'olio. Coprite con un foglio di alluminio e cuocete in forno caldo a 180° per 30 minuti. Scoprite e fate gratinare sotto il grill per altri 10 minuti.



In tutto il servizio: piatti bianchi o azzurri con bordo oro Bitossi home (collezione Romantic); piatti con foglie dorate su fondo bianco e piatto lasagne Rosenthal (collezione Heritage Midas); tovaglia e tovaglioli Quagliotti (collezione Crespolino); bicchieri Rosenthal (collezione DiVino); posate, portatovaglioli e alzata con frutta Sambonet; centrotavola con candela e corona di pino L'Erbavoglio. Indirizzi a pagina 162

FILETTO DI MAIALE FARCITO CON RAPE E GORGONZOLA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

2 filetti di maiale – 160 g di pancetta a fette sottili – 120 g di gorgonzola piccante – 6 rape violette – 1 grossa patata dolce – 12 foglie di salvia – 4 rametti di origano fresco – 1 bicchiere di Riesling – 2 dl di brodo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero e garofanato

1 Sbucciate le rape, lavatele e tagliatele a dadi. Cuocetene un terzo in padella con un filo d'olio per 10 minuti circa. Salatele, schiacciatele con una forchetta e mescolatele con il gorgonzola spezzettato per ottenere una crema. Incidete profondamente i filetti di maiale nel senso della lunghezza, salateli, pepateli con entrambi i pepi e farciteli con la crema allo zola. Richiudeteli, avvolgeteli con le fette di pancetta e legateli con spago da cucina.

2 Rosolateli su tutti i lati in una casseruola bassa con un filo di olio, unite la salvia e sfumate con il vino. Proseguite la cottura in forno caldo a 180° per 30 minuti girando ogni tanto la carne e irrorandola con il fondo di cottura: se necessario, aggiungete poco brodo.

3 Mentre la carne cuoce, sbucciate la patata, lavatela, tagliatela a tocchetti e scottateli in acqua bollente salata per 6 minuti. Sgocciolateli e lasciateli intipidire un poco. Rosolateli in padella con le rape rimaste, olio, sale e origano finché saranno croccanti ma teneri all'interno. Slegate gli arrostiti, tagliateli a fette e nappatele con il fondo di cottura. Servite con le verdure.



TIAN DI ORTAGGI INVERNALI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
150 CAL/PORZIONE

1 finocchio – 1/2 ravanetto bianco (daikon) – 2 grosse carote – 2 cipolle medie – 1 piccolo sedano rapa – 1 spicchio d'aglio – 2 rametti di rosmarino – 1/2 dl di panna fresca – 4 cucchiari di grana padano Dop grattugiato – 1 mestolo di brodo vegetale – 50 g di burro + quello per la teglia – paprica dolce affumicata – sale

1 Pulite tutti gli ortaggi, lavateli, tagliateli a fettine e salateli. Imburrate una teglia da forno e allineatevi le verdure alternandole. Sbucciate l'aglio e tritatelo finemente con 2 cimette tenere di rosmarino. Lavorate il burro con il trito aromatico e una presa di sale e distribuitelo a fiocchetti sugli ortaggi.

2 Cuocete il tian in forno caldo a 200° per 15 minuti con sopra un foglio di carta da forno. Poi versate sul fondo il brodo bollente e proseguite la cottura per 20 minuti sempre con la carta (se imbrunisce troppo, sostituirla). Poi eliminatela, versate la panna sulle verdure, spolverizzate con il grana e un po' di paprica e terminate la cottura con la funzione ventilata fino a completa gratinatura.

PAVLOVE AI MANDARINI

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI + RIPOSO
640 CAL/PORZION

per le pavlove 5 albumi – 300 g di zucchero – un pizzico di cremor tartaro – succo di limone – 2 dl di panna – zucchero a velo per il curd al mandarino 220 g di zucchero – 2 cucchiaini colmi di amido di mais – 2 tuorli – 2 albumi – 1,2 dl di succo fresco di mandarino filtrato – 0,5 dl di succo fresco di limone filtrato – 90 g di burro

per le clementine caramellate 6 clementine – 100 g di zucchero

1 Preparate il curd al mandarino. Mescolate lo zucchero con l'amido di mais e poi unite via via i tuorli, gli albumi e i succhi di agrumi mescolando con una frusta. Aggiungete il burro a dadini, versate la preparazione in una casseruola antiaderente e portatela a leggera ebollizione: fatela addensare per circa 10 minuti mescolando con una frusta. Trasferite il curd in una ciotola, coprite con una pellicola e fate riposare in frigo per una notte.

2 Preparate le pavlove. Mescolate lo zucchero con il cremor tartaro. Montate gli albumi con le fruste elettriche: quando saranno semi montati, unite la miscela di zucchero 2 cucchiari alla volta continuando a montare fino a ottenere un composto denso e bianco; incorporate qualche goccia di succo di limone. Foderate una teglia con carta da forno e disponetevi la meringa in 6 porzioni ben distanziate e leggermente incavate al centro. Cuocetele in forno caldo a 130° per 75 minuti e lasciatele raffreddare in forno con lo sportello socchiuso.

3 Preparate le clementine caramellate. Sbucciate gli agrumi eliminando tutte le pellicine bianche. Versate lo zucchero in una casseruola di acciaio, unite 2 cucchiari di acqua, mettete sul fuoco e lasciate bollire senza mescolare finché lo sciroppo si trasformerà in un caramello dorato. Spegnete il fuoco, immergete i mandarini nel caramello, uno alla volta, e rigiratelvi con due forchette; fateli raffreddare su un foglio di carta da forno.

4 Montate la panna e distribuitela nell'incavo delle pavlove. Guarnite facendo colare su ognuna 2 cucchiari di curd al mandarino e completate adagiando al centro una clementina caramellata. Spolverizzate con zucchero a velo e, se vi piace, decorate con biscottini a piacere.

School Days 🎓

XME StudioStation

**GLI STRUMENTI GIUSTI
PER IMPARARE,
CON SOLO 1€ AL GIORNO**

SE LO SOGNI LO PUOI FARE E NOI TI AIUTIAMO A REALIZZARLO

- Il finanziamento fino a 1.500 € a tasso zero per l'acquisto di pc, tablet e rete internet.
- Per i clienti Intesa Sanpaolo e anche per chi non lo è.
- Restituibile in piccole rate fino a 31 € al mese.
- Nessuna garanzia personale richiesta.
- Il prestito è accessibile a tutte le famiglie con figli a carico e reddito ISEE fino a 50.000 €.

f t y i intesasanpaolo.com

INTESA  **SANPAOLO**

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. "XME StudioStation" è un prodotto di Intesa Sanpaolo S.p.A. Il Documento Informativo contenente le condizioni offerte alla generalità della clientela è disponibile in Filiale e sul sito della Banca. La concessione del prestito è subordinata all'approvazione di Intesa Sanpaolo S.p.A. Esempio calcolato al 01/09/2020 su un finanziamento di 500,00 euro da rimborsare in 12 mesi, tasso di interesse nominale annuo fisso 0,00%; TAEG 5,41%. Importo totale del credito 484,00 euro. Il costo totale del credito è pari a 16,00 euro e comprende, interessi 0,00 euro; interessi di preammortamento 0,00 euro; spese di istruttoria 0,00 euro; spese incasso rata esente; costo totale per le comunicazioni di legge 0,00 euro; imposta di bollo trattenuta in sede di erogazione 16,00 euro. Importo totale dovuto dal consumatore 500,00 euro.

Rav



101 lungo il Po

AGNOLOTTI, TORTELLI,
ANOLINI, CAPPELLACCI...
TRADIZIONI E SEGRETI
DELLA PASTA RIPIENA
CHE SI PREPARA IN RIVA
AL GRANDE FIUME. UN
VIAGGIO GOURMAND
DAL PIEMONTE AL DELTA

a cura di Alessandro Gnocchi, testo di Guido
Conti, ricette di Alessandra Avallone, foto di
Stefania Giorgi, styling di sara Farina

S

arà la nebbia che si posa leggera sul Po e invita alla tavola, sarà la terra disegnata dagli argini che accompagnano sinuosi le anse del fiume, ma le paste ripiene che si mangiano dal Monferrato a Ferrara, sono qualcosa di speciale, di miracoloso. C'è da leccarsi i baffi, soprattutto se si raccoglie il sugo con il pane: un gesto sublime anche quando il burro e il parmigiano restano sul fondo dei tortelli. Per le paste ripiene la sfoglia, quand'è possibile, è tirata col mattarello e misurata dalle dita sapienti delle rezdòre (le donne di casa emiliane) in grana e spessore, e racchiude un ripieno di sapori che raccontano storie. La grandezza e la forma, tonda o quadrata, e il condimento, in brodo o con sughi vari, completano la magia finale: si assaporano nel piatto secoli di tradizioni, geografie, miti e simbologie.

Anche il nome di ogni pasta porta con sé una storia. A Casale Monferrato la tradizione vuole l'agnolotto derivi da Angelòt, che per primo creò la ricetta, anche se spesso queste paste ripiene nasco-

no dalla tradizione della cucina popolare. L'anolino di Piacenza e di Parma deriva probabilmente il suo nome dal latino Agnus, perché ripieno di agnello, richiamando così la sua prima origine romana.

Camminare sugli argini, percorrere in bicicletta le strade lungo i campi dove talvolta per chilometri non vedi una casa, ha favorito la contaminazione. La tradizione vuole ricette canoniche, ma ogni famiglia lungo il Po aggiunge un tocco di originalità.

A casa mia, a Parma, per tradizione familiare, si mangia ancora, alla vigilia di Natale, il tortello di zucca condito in rosso, nella variante viadanesa, con abbondante parmigiano reggiano, che contrasta, con l'acidità del pomodoro, il dolce morbido al palato della zucca e dell'amaretto, il piccante della mostarda e il pizzico speziato della noce moscata a completare la complessità dei sapori che si sciolgono in bocca. Senza dimenticare che il tortello di zucca della Vigilia ricorda la pancia di Maria in dolce attesa, e le tagliatelle condite in bianco che l'accompagnano, il pagliericcio dove nascerà Gesù. Tutte simbologie e tradizioni che si sono perse con la morte della civiltà contadina.

segue >

LUNGO GLI ARGINI
SI CONTAMINANO
LE RICETTE E
CRESCE L'AMORE
PER LA CUCINA



ANOLINI (PIACENZA)
pag. 66

AGNOLOTTI (CASALE
MONFERRATO)
pag. 66



MARUBINI (CREMONA)

pag. 66



Quando fa freddo davvero in pianura ci vuole un piatto di anolini in brodo che scalda il corpo e l'anima. È bello perdersi in questi immensi spazi alla ricerca di osterie e ristoranti a ridosso degli argini, nascosti talvolta vicino a gruppi di case che sembrano disabitate. In queste zone si mangiano gli anolini con il ripieno tipico della Bassa con solo pane e parmigiano (sulla riva destra del Po c'è il parmigiano, sulla sinistra il grana); sono una variante dei diversi di anolini parmigiani che si distinguono a seconda del ripieno. In questa versione di tradizione contadina (mentre quella con la carne è cittadina e borghese), tutta la sostanza era nel brodo di cottura, poi asciugato nel pangrattato, a cui si aggiungono uova, il parmigiano grattugiato, la cannella o la noce moscata. A noi resta il piacere di cuocerli e mangiarli caldi nel brodo di terza, un brodo "con gli occhi" (il grasso del cappone) dal colore dell'oro, un piatto per questo principesco anche per l'immaginario dei poveri.

Quelli piacentini, invece, si servono con burro fuso e grana oppure con un sugo di rigaglie di pollo, funghi e salsa di pomodoro (noi, che nei condimenti di questo servizio ci siamo concessi qualche libertà, li abbiamo abbinati a un sugo di carciofi, *ndr*).

segue >

SARÀ LA NEBBIA
CHE SI POSA
SUL PO E INVITA
ALLA TAVOLA...



Le città che si affacciano sul Po sono città di porto, la loro storia, anche gastronomica, si lega strettamente ai commerci, al sale e alle spezie che si spostavano sul fiume dal delta verso Torino. Boretto e Guastalla sotto la dominazione di Venezia, per esempio, furono fiorenti porti di commerci dal 1409 al 1479. I Veneziani controllavano così la navigazione fino al delta.

Geografia, storie e gastronomia diventano un tutt'uno. Cambia il ripieno, ma anche la pasta ha la sua forma e una sua simbologia che è bello saper riconoscere. Il marubino o il tortello hanno una forma quadrata. La grandezza della "coda" di pasta di quest'ultimo, che si ritaglia attorno al ripieno, varia di casa in casa. La forma dell'anolino piacentino e parmigiano è quella tonda della luna piena o della mezzaluna, mentre invece il tortellino modenese ricorda la forma dell'ombelico di Venere: più è piccolo più è buono e "sensuale" (ma per il tortello di zucca è apprezzata e storicamente attestata anche la variante a forma di caramella). I cappellacci ferraresi, infine, grandi e maestosi come un cappello, da cui prendono il nome, conditi con il ragù, portano nel piatto il ricordo dell'eleganza e della corte estense e del grande fiume che qui viaggia maestoso tra le sponde.

Perché il fiume con i suoi microclimi, le nebbie e gli umori della terra, custodisce quel mistero e quella magia che fa di ogni ripieno qualcosa di unico. E sicuramente, l'avrete capito, è un gustoso racconto che delizia non solo il palato.



LA CUCINA DEL
GRANDE FIUME È
LEGATA ALLA VITA
DEI SUOI PORTI



ANOLINI DI PANE E BRODO
(BASSA PARMENSE)

pag. 68



LE RIVE, I GIOIELLI DEL VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. Dove l'eccellenza si coltiva.

Ph. Arcangelo Piaì



Le **RIVE** sono pendii circoscritti nel territorio del Prosecco Superiore Docg coltivati con passione dalle famiglie dei Soci Proprietari della Cantina Produttori di Valdobbiadene nel rispetto di un'antica tradizione viticoltrice.

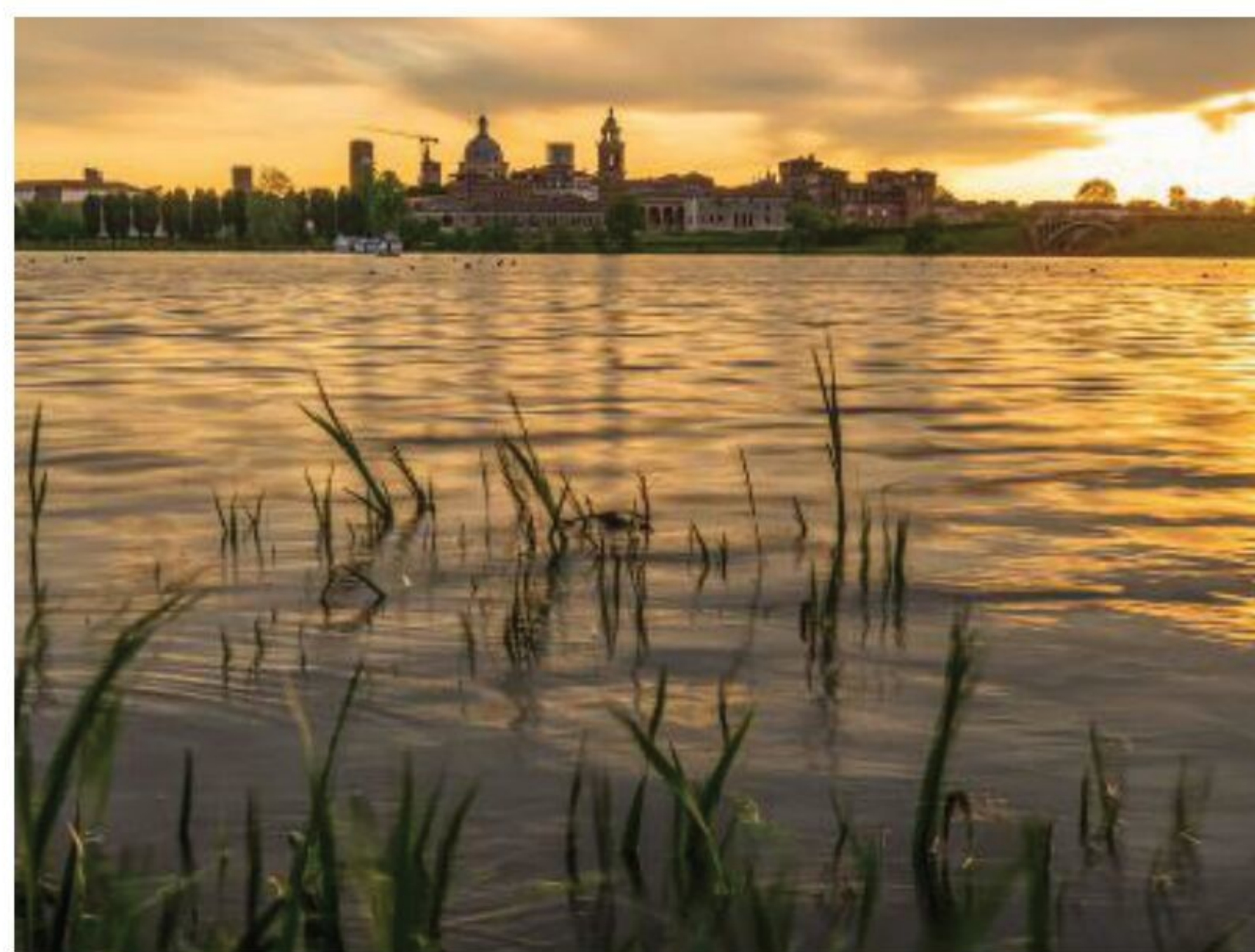


RIVE DI COLBERTALDO
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

TORTELLI VIADANESI
(MANTOVA)

pag. 68

AMARETTI,
ZUCCA E
POMODORO,
IL GUSTOSO
TESORO DI
VIADANA



ISTOCK





A' Puntella.

Perché ci chiamiamo così?

Perché impastiamo da 3 generazioni, da noi la tradizione, l'esperienza e i trucchi del mestiere incontrano la creatività e la sperimentazione, combinandosi in un gusto unico, per intenditori!

Valorizziamo le materie prime del territorio distinguendoci per il gusto, l'impasto leggero e gli abbinamenti superbi: nel nostro menu risaltano sempre ingredienti presidio slow food, Dop e Igp.

I taglieri, i fritti dorati, le frittatine di pasta e le montanarine sono il preludio perfetto per una pizza da scegliere tra le classiche intramontabili, arricchite con vere e proprie chicche da scoprire, le pizze di mare e quelle di stagione e da accompagnare con una selezione di birre artigianali.

Da metà Ottobre sforniamo anche pizze senza glutine, con un impasto naturalmente homemade, studiato con cura per offrire sempre un prodotto d'eccellenza!

Il nostro locale, moderno ed elegante, è organizzato per farvi gustare le nostre delizie in piena sicurezza e tranquillità.

Siamo aperti tutti i giorni per cena con il servizio ai tavoli e l'asporto.



A' Puntell Pizzeria
Via Ugo Foscolo, 20 - Salerno
Info e prenotazioni - 0899 253596

Ferrarelle
dedica questa pagina
ad un suo cliente speciale.

LISCIA, GASSATA O...
Ferrarelle

I CAPPELLACCI,
MAESTOSI ED
ELEGANTI COME
LA VITA A CORTE
IN EPOCA ESTENSE



CAPPELLACCI CON
LA ZUCCA (FERRARA)

pag. 68



ISTOCK

PASSIONI RAVIOLI LUNGO IL PO

Casale Monferrato AGNOLOTTI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 2 ORE
560 CAL/PORZIONE

per la pasta 300 g di farina 00 – sale
per il ripieno 400 g di polpa di manzo
– 300 g di polpa di vitello – 100 g
di prosciutto cotto in una sola fetta
– 1/2 verza – 20 g di tartufo
(facoltativo) – 50 g di burro
– 60 g di parmigiano reggiano Dop
grattugiato – 2 uova – prezzemolo
– 2 spicchi di aglio – 1 bicchiere di vino
bianco – 1 carota – 1/2 cipolla – 1 costa
di sedano – brodo vegetale
– sale – pepe
per il condimento 4 topinambur
– 200 g di porcini piccoli –
1 spicchio di aglio – erba cipollina
– brodo vegetale – 3 cucchiari
di panna – sale – pepe

1 Prepare la pasta. Lavorate la farina con una presa di sale e l'acqua necessaria a formare un impasto liscio e sodo. Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare almeno per 30 minuti.

2 Prepare il ripieno. In una padella, rosolate la carne con 25 g di burro, unite il prosciutto a striscioline, il sedano, la carota e la cipolla mondati e tagliati a dadini; salate, pepate e sfumate con il vino. Stufate la carne per 90 minuti, bagnando con il brodo, poi tagliatela a pezzetti. Cuocete la verza nel brodo, scolatela. Tritatela nel mixer con la carne e trasferite il composto in una ciotola. Soffriggete un trito di aglio e prezzemolo nel burro rimasto, unitelo al ripieno con le uova sbattute, il formaggio, il tartufo grattugiato (se lo usate) e mescolate.

3 Stendete la pasta in una sfoglia sottile, tagliatela a strisce larghe 6-7 cm e deponete lungo un lato (lasciando circa 1 cm di bordo) tante nocchie di ripieno; ripiegatevi sopra l'altra metà della striscia di pasta, chiudete bene e ritagliate gli agnolotti con una rotella dentata.

4 Prepare il condimento. Sbucciate i topinambur, tagliateli a dadini e saltateli in padella con 2 cucchiari d'olio e l'aglio schiacciato. Unite i funghi mondati e affettati, salate, pepate e

cuocete unendo 1 mestolino di brodo e la panna. Intanto, cuocete gli agnolotti, scolateli e ripassateli in padella con il condimento. Completate con un trito di erba cipollina e servite.

Piacenza ANOLINI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 3 ORE E 40 MINUTI
790 CAL/PORZIONE

per la pasta 400 g di farina – 2 uova
per il ripieno 250 g di polpa di manzo
– 1 carota – 1 costa di sedano
– 1 cipolla – 2 spicchi di aglio – 1/2 dl
di vino rosso – 50 g di burro – 150 g
di pangrattato – 300 g di parmigiano
reggiano Dop grattugiato – 2 uova –
noce moscata – cannella – sale – pepe
per il condimento 4 carciofi –
1 limone – brodo vegetale – 40 g di
nocchie tostate – qualche rametto
di cerfoglio e timo – olio extravergine
d'oliva – sale – pepe

1 Prepare la pasta. Lavorate la farina con le uova leggermente sbattute fino a ottenere un impasto liscio e sodo; avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per almeno 30 minuti.

2 Prepare il ripieno. Steccate la carne con gli spicchi di aglio tagliati a metà, rosolatela in padella con il burro, aggiungete carota, sedano e cipolla mondati e tagliati a pezzi, sale e pepe, quindi sfumate con il vino rosso. Fate stufare la carne per 3 ore, bagnando quando necessario con un po' di brodo, quindi toglietela dalla padella e tritatela. Bagnate il pangrattato nel fondo di cottura, unitelo alla carne con il formaggio, le uova sgusciate, una grattata di noce moscata e 2 pizzichi di cannella.

3 Stendete la pasta sottilmente e dividete la sfoglia in rettangoli di circa 5x10 cm di lato; deponete in ogni metà di un rettangolo 1 nocchia di ripieno, chiudete con l'altra metà di pasta e ritagliateli a mezzaluna con un coppapasta seghettato.

4 Prepare il condimento. Mondate i carciofi, tagliateli a spicchi sottili e bagnateli con poco succo di limone. Cuoceteli in padella con un filo d'olio, il timo e 1 mestolo di brodo vegetale.

Salate, pepate, unite il cerfoglio tritato (tranne qualche foglia) e le nocchie tritate. Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata, scolateli, conditeli con i carciofi, olio, pepe, le foglie di cerfoglio tenute da parte e servite.

Cremona MARUBINI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 4 ORE E 40 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

per la pasta 400 g di farina – 4 uova
per il ripieno 150 g di polpa di manzo
– 150 g di polpa di vitello – 150 g di
polpa di maiale – 30 g di prosciutto
crudo – 50 g di parmigiano reggiano
Dop grattugiato – 1 carota – 1 cipolla –
1 costa di sedano – 1 uovo – 1 bicchiere
di vino bianco secco – burro – olio
extravergine d'oliva – sale – pepe
per il brodo di terza 1 costa
di sedano – 2 carote – 1 cipolla
– 1/2 cappone – 300 g di biancostato
– 300 g di costine di maiale – 1 osso
di ginocchio di maiale – parmigiano
reggiano Dop grattugiato

1 Prepare la pasta. Lavorate la farina con le uova appena sbattute fino a ottenere una pasta liscia e soda; avvolgetela nella pellicola e fatela riposare almeno 30 minuti.

2 Prepare il ripieno. Mondate le verdure e tagliatele a pezzi, rosolateli con 2 cucchiari d'olio, aggiungete i tre tipi di carne tagliati a pezzi e il prosciutto crudo a dadini. Fateli rosolare, sfumate con il vino bianco, salate, pepate e cuocete a fuoco lento per 1 ora. Eliminate le verdure e frullate la carne nel mixer; unite l'uovo sbattuto, il formaggio e mescolate.

3 Stendete la pasta e ritagliate tante strisce larghe 5 cm; deponete su metà di queste tante nocchie di ripieno, coprite con le altre e chiudete i ravioli. Ritagliate i marubini con un coppapasta quadrato.

4 Prepare il brodo di terza. Mettete in una casseruola tutti gli ingredienti, coprite d'acqua e portate a bollore schiumando spesso. Cuocete a piccolo bollore per 3 ore, salate, togliete la carne, fate raffreddare e sgrassate. Cuocetevi i marubini nel brodo e serviteli con il parmigiano.

Pagina 57: americana e tovagliolo Society Limonta, piatto distribuito da Livellara (agnolotti); americana e piatti Society Limonta (anolini).
Pagina 58: americana Society Limonta, vassoio Habitat Italia, ciotola distribuita da Livellara, ciotolina Francesca Reitano. Indirizzi a pagina 162



Per una pizza perfetta leggera e saporita

Croccante fuori e morbida dentro.

Seguici su:  

lefarinemagiche.it

Bassa Parmense ANOLINI DI PANE E BRODO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
570 CAL/PORZIONE

per la pasta 400 g di farina – 4 uova
per il ripieno 1 cipolla – 60 g di burro – 150 g di pangrattato – 150 g di parmigiano reggiano grattugiato – brodo di carne ristretto (o sugo di stracotto) – cannella in polvere – sale – pepe
per il condimento 1 tartufo nero – 50 g di burro – parmigiano reggiano grattugiato

1 Prepare la pasta. Lavorate la farina con le uova leggermente sbattute fino a ottenere una pasta liscia e soda; avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per almeno 30 minuti.

2 Prepare il ripieno. Sbucciate la cipolla, affettatela e stufatela in padella con il burro; poi scartatela e versate nel burro, poco alla volta, il pangrattato, lasciandolo tostare per 10 minuti. Aggiungete il formaggio, il brodo (o il sugo di stracotto) necessario ad ammorbidire il ripieno, sale, pepe e 1 pizzico di cannella. Mescolate e lasciate riposare per 1 ora.

3 Stendete la sfoglia in strisce sottili larghe 3-4 cm; deponete su metà di queste piccole porzioni di ripieno a distanza regolare, poi coprite con le altre strisce di pasta. Sigillate gli anolini con un piccolo coppapasta tondo e poi ritagliateli con uno leggermente più grande.

4 Prepare il condimento. In una padella, sciogliete il burro, unite il tartufo affettato sottilmente e scaldatelo a fuoco dolce. Cuocete gli anolini in abbondante acqua salata, scolateli, ripassateli in padella, spolverizzate con il formaggio grattugiato e servite.

Viadana (Mantova) TORTELLI VIADANESI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 1 ORA
860 CAL/PORZIONE

per la pasta 500 g di farina 00 – 5 uova
per il ripieno 1 kg di zucca mantovana – 250 g di amaretti – 200 g di mostarda mantovana di mele cotogne – 2 limoni non trattati – pangrattato – noce moscata
per il condimento 400 g di passata di pomodoro – 1 fetta di pancetta da 100 g – 1 cipolla – parmigiano reggiano Dop grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Prepare la pasta. Lavorate la farina con le uova leggermente sbattute, fino a ottenere una pasta liscia e soda; avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per almeno 30 minuti.

2 Prepare il ripieno. Private la zucca della buccia e dei semi, poi tagliatela fette e cuocetela in forno a 180° per 20 minuti. Trasferitela in una ciotola, schiacciatela, aggiungete gli amaretti ridotti in briciole, la scorza grattugiata dei limoni, la mostarda e una generosa grattata di noce moscata. Salate, pepate, mescolate molto bene e lasciate riposare il ripieno per almeno 2 ore.

3 Stendete la pasta in 2 sfoglie sottili. Mettete il ripieno in una tasca da pasticciere e deponetene dei tronchetti ben distanziati fra loro su 1 sfoglia; coprite con l'altra e ritagliate con una rotella dentata dei tortelli rettangolari; poi torcete le estremità a caramella e chiudetele molto bene pizzicandole con le dita.

4 Prepare il condimento. Tritate la cipolla, soffriggetela in padella con 2-3 cucchiaini d'olio, unite la pancetta a dadini e fatela rosolare; versate la passata, 1/2 mestolo di acqua e cuocete la salsa a fuoco basso per 30 minuti a pentola semi coperta. A fine cottura, regolate di sale. Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con la salsa di pomodoro, spolverizzate con il formaggio grattugiato e servite.

Ferrara CAPPELLACCI CON LA ZUCCA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
690 CAL/PORZIONE

per la pasta 500 g di farina – 4 uova
per il ripieno 2 kg di zucca mantovana – 120 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – pangrattato – noce moscata – sale – pepe
per il condimento 1 porro grande – farina – 1 bicchierino di vino bianco secco – 1 mestolo di brodo – 3 cucchiaini di panna fresca – 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 60 g di prosciutto crudo in una sola fetta – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Prepare la pasta. Lavorate la farina con le uova leggermente sbattute fino a ottenere una pasta liscia e soda; avvolgetela nella pellicola e fatela riposare per almeno 30 minuti.

2 Prepare il ripieno. Tagliate a spicchi la zucca, senza sbucciarla, cuocetela in forno a 180° per 40 minuti circa e lasciate intiepidire. Trasferite la polpa in una ciotola e schiacciatela con la forchetta; mescolatela con il parmigiano, 1 cucchiaino di pangrattato, noce moscata, sale, pepe e fate riposare 3 ore.

3 Stendete la pasta, dividetela in quadrati di circa 4-5 cm di lato. Mettete una grossa nocciola di ripieno al centro di ognuno, chiudete a triangolo, quindi giratelo intorno a un dito e chiudetelo bene pizzicando le code fra pollice e indice.

4 Per il condimento tagliate a julienne il verde del porro; infarinate e friggete le fettine sottili, poi scolatele e tenetele da parte. Tritate il bianco del porro, soffriggetelo in padella con 2 cucchiaini d'olio, sfumate con il vino, versate il brodo e cuocete per 10 minuti; salate, unite la panna e riportate a bollire per 2 minuti. Tagliate a julienne il prosciutto e rosolatelo in un padellino senza condimento. Cuocete i cappellacci in acqua bollente salata, scolateli e ripassateli in padella con il condimento di porro. Quindi spolverizzate con il formaggio grattugiato, completate con il porro e il prosciutto croccanti, pepate e servite.

Pagina 61: americana e tovagliolo Society Limonta, piatti Francesca Reitano, bicchiere distribuito da Livellara.
Pagina 63: americana, tovagliolo e piatti Society Limonta, piattino Francesca Reitano, decoro in vendita da laRinascente.
Pagina 65: piatto fondo Francesca Reitano, tessuto Forme di Farina, tovagliolo Society Limonta.
Indirizzi a pagina 162



I NOSTRI
LIEVITI
hanno la
NATURA
dentro



RV



I LIEVITI DECORI

La linea di lieviti più completa,
esclusiva ed innovativa del mercato.

Per impasti dolci e salati: naturali, semplici e veloci da usare, rivoluzionari
nei tempi di lievitazione, per risultati favolosi!

Lo Conte
decori
Ingredienti preziosi

www.decoridolci.it

A top-down photograph of a white ceramic plate with a scalloped edge. The plate is filled with a creamy, light-colored sauce. Several pieces of pasta, which are folded into a flower-like shape (Perline), are arranged on the plate. The pasta is garnished with finely chopped red and black spices. To the left of the plate, on a textured beige cloth, lies a small piece of cork and a clear plastic bag filled with red and black peppercorns. The background is a neutral, light-colored surface.

UNA COCCOLA PER IL NATALE

Scegli la tua Pasta Fresca

Foto e ricetta di Erika Cartabia

PERLINE PARMIGIANO REGGIANO DOP SU CREMA DI PATATE ED EMMENTHAL E CHIPS DI PATATA VIOLA *per 2 persone*

I confezione di Perline al Parmigiano Reggiano
Scoiattolo - 2 patate - 1/2 bicchiere di latte - 60 gr di
emmental - brodo caldo q.b. - pepe rosa o mix di
grani di pepe - 1 pizzico di noce moscata - 1 patata
viola grande - sale q.b.

*Preparate le chips di patata viola - Lavate e
spazzolate accuratamente il tubero, non pelatelo e
tagliatelo finemente in fette spesse 1 o 2 mm. Passate
le fette sotto acqua corrente ben fredda e asciugatele
bene per eliminare ogni traccia di amido.*

*Disponete quindi le varie fette su una teglia foderata con carta
forno e fate cuocere per circa 15-20 minuti a 180°C. Appena le
fette risulteranno lievemente dorate, sfornatele e cospargetele a
piacere con sale.*

*Preparate la crema con Perline - Pelate le patate, tagliatele a
pezzetti e fatele cuocere in abbondante acqua salata. Non appena
risulteranno ben morbide scolatele, trasferitele in una ciotola e
schiacciatele. Unite quindi il latte caldo, il formaggio emmental
tritato finemente, la noce moscata e salate a piacere. Aggiungete
infine il brodo caldo fino ad ottenere una morbida crema.
Fate ora cuocere le Perline in abbondante acqua salata portata a
bollire per 3 minuti.*

*Servite la crema di patate ben calda con le Perline. Completate
con le chips di patata viola e una generosa macinata di pepe rosa.*



Scoiattolo

*Buone feste dalla
Famiglia Scoiattolo*



extra ripieno
CREMOSO

TANTI RIPIENI
GOURMET
tra cui scegliere

grano duro
100% ITALIANO

Disponibile nei migliori supermercati
www.scoiattolopastafresca.it



*Oggi in cucina
non ti senti
sicura ?*

WHITE, RED & GREEN


www.bauer.it

Con i brodi e gli insaporitori Bauer
prepari i tuoi piatti senza glutammato aggiunto,
senza aromi, senza glutine né additivi.
E con tanto gusto.

Bauer
dal 1929
TRENTINO

Sicuramente buono.



GRANA PADANO DOP assaggi gourmand

ABBINAMENTI INCONSUETI PER ESALTARE STAGIONATURE
DIVERSE E SUGGERIRE NUOVI PIACERI
AL PALATO. IN VERSIONE APERITIVO O PREDESSERT

a cura di Daniela Falsitta, testi di Riccardo Lagorio, foto di Felice Scoccimarro,
ricette di Claudia Compagni, styling di Alkèmia



La complessità del sapore, la potenza aromatica, la consistenza unica rendono il Grana Padano Dop un alimento vocato alla degustazione. Abbinato ad altri cibi o bevande, ne esalta le caratteristiche e ne è esaltato procurando intense sensazioni. Gli accostamenti sono spesso canonici (vino, pane, salumi), talvolta più audaci e sofisticati, in grado di trasmettere stupore e curiosità per poi confluire in un senso di appagante armonia. Ad accrescere il

ricco ventaglio di ingredienti e possibilità ci sono le diverse stagionature che caratterizzano questo formaggio e lo trasformano in modo sostanziale. Ne abbiamo scelte tre, emblematiche delle più diffuse età del Grana Padano Dop. Un 12 mesi, un 18 e un 24 Riserva si sono quindi avvicinati sui nostri banchi di prova con quattro compagni eccezionali: verdure ed extravergini, distillati e cioccolato. Per giungere a quelli, che, come direbbe Veronelli, sono per noi i *matrimoni d'amore* più riusciti.

DALL'ALTO A SINISTRA
IN SENSO ORARIO:
GRANA PADANO DOP 12
MESI CON CAROTE E
OLIO EXTRAVERGINE
LAGHI LOMBARDI DOP;
GRANA PADANO DOP
24 MESI RISERVA CON
SEDANO BIANCO DI
SPERLONGA IGP E OLIO
EXTRAVERGINE DOP
CANINO; GRANA
PADANO DOP 18 MESI
CON RADICCHIO
VARIEGATO DI
CASTELFRANCO IGP
E OLIO EXTRAVERGINE
VENETO DOP
EUGANEI E BERICI.





Con verdure ED EXTRAVERGINE

TRE "ETÀ" DI GRANA PADANO DOP CON TRE
ORTAGGI E TRE OLI PER APPREZZARLE. E POI TRE
RICETTE EASY CHIC PER ACCOMPAGNARLE

Grana Padano Dop 12 mesi.

Possiede una struttura ancora relativamente elastica, una persistenza gustativa breve e una più moderata sapidità rispetto alle altre stagionature provate. Ha inoltre un'adesività più marcata degli altri campioni, cioè la caratteristica ad agglutinarsi a palato e denti. Tutte queste variabili fanno sì che per accompagnarlo ci voglia una verdura dolciastra, in linea con il gusto del Grana Padano giovane, ma anche croccante, così da creare un piacevole contrasto con la cedevolezza del formaggio. La **CAROTA** possiede proprio queste qualità. La intingiamo in un olio dal gusto leggero che non copra i sentori delicati del Grana Padano. L'**EXTRAVERGINE D'OLIVA LAGHI LOMBARDI DOP** risponde a questo bisogno offrendo peraltro uno stretto rapporto di territorialità con il formaggio, così che l'abbinamento fra i tre prodotti risulta perfettamente riuscito.

Grana Padano Dop 18 mesi.

Si distingue per un profumo più complesso, burroso, con indizi di brodo di carne e fieno, una granulosità media e una friabilità già presente. Al gusto si percepisce una dolcezza meno evidente e si fanno avanti le note sapide. In questo caso la scelta ha privilegiato il Veneto. Tra gli oli il più adatto è parso infatti l'**EXTRAVERGINE VENETO DOP EUGANEI E BERICI** dove la presenza dell'oliva Rasara comporta una risoluta carica fruttata,

in sintonia con le note più marcate del formaggio, un sapore amaro leggero e un retrogusto ammandorlato con sentori di carciofo che accompagnano bene la sua sapidità. L'amaro delicato dell'olio a sua volta si fonde al meglio con il **RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO IGP**, bianco con screziature color vinaccia, dal sapore variabile tra il dolce e l'amarognolo. La moderata croccantezza del radicchio è inoltre piacevole con la lieve granulosità di questo Grana Padano.

Grana Padano Dop 24 mesi Riserva.

Ha evidenti accenti profumati che fanno di frutta secca e note aromatiche che ricordano il brodo di carne. A questo grado di invecchiamento il formaggio possiede un'elevata friabilità e una lunga persistenza gustativa, con accentuata sapidità. Per accompagnare al meglio queste caratteristiche la scelta cade su un olio mediamente fruttato, dai profumi erbacei spiccati, con un retrogusto marcato amaro e piccante, utile per sostenere la vigoria gustativa e non coprire le doti del Grana Padano Dop. L'**EXTRAVERGINE DOP CANINO**, del Viterbese, garantisce queste peculiarità. A questo si è abbinata una verdura croccante che si rifacesse idealmente anche alla granulosità del formaggio, e che garantisse un gusto deciso, aromatico e persistente: il **SEDANO BIANCO DI SPERLONGA IGP** rispetta le attese.

Tartine con mousse di carote

Impastate nel mixer 100 g di farina 00 con 0,4 dl di olio extravergine d'oliva, una presa di sale e 35 ml di acqua fredda. Formate un panetto e fatelo riposare coperto per 30 minuti. Stendetelo in una sfoglia allo spessore di 3 mm, ricavate dei quadratini di 3 cm di lato e infornateli a 180° per 20 minuti. Spalmateli con 300 g di carote lessate e frullate con 2 cucchiaini d'olio extravergine, una presa di sale e una macinata di pepe e completate con una scaglia di Grana Padano Dop 12 mesi.

Cestini all'olio con insalata di radicchio

Impastate 130 g di farina con 0,5 dl d'acqua, una presa di sale e 2 cucchiaini di olio extravergine, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciatela riposare un'ora. Stendetela in una sfoglia sottile, ricavate tanti dischetti di 6 cm di diametro e appoggiateli su stampini da tartelletta rovesciati con diametro di 4 cm già imburrati e infarinati. Infornateli a 180° per 20 minuti, lasciateli raffreddare e capovolgeteli. Riempiteli con 100 g di foglie di radicchio variegato spezzettate, condite con un cucchiaino di olio extravergine, un pizzico di sale, una macinata di pepe. Completate con Grana Padano Dop 18 mesi a scagliette.

Cannoli al sedano

Tagliate 100 g di coste di sedano bianco a bastoncini di 6 cm ed eliminate i filamenti. Spennellate 3 fogli di pasta fillo con poco olio, sovrapponeteli e ricavate dei rettangoli di 6x10 cm. Avvolgeteli intorno ai bastoncini e infornate i cannoli a 80° per 15 minuti. Serviteli tiepidi con Grana Padano Dop 24 mesi Riserva a scaglie.

Tartufini al cioccolato bianco e acquavite di pera

Tritate finemente 200 g di cioccolato bianco, trasferitelo in una ciotola, unite 1 dl di panna riscaldata con 20 g di burro fino al limite del bollore e mescolate finché il cioccolato si è sciolto. Unite 2 cucchiaini di acquavite di pera, amalgamate il composto. Trasferite la ciotola in frigo fino a quando la ganache si è addensata e, con l'aiuto di 2 cucchiaini, formate i tartufi. Appoggiate su ognuno una scaglia di Grana Padano Dop 12 mesi.

Mendiants di cioccolato Uganda con distillato di albicocca

Tritate finemente 300 g di cioccolato fondente Uganda al 90%, unite un cucchiaino scarso di distillato di albicocca e scioglietelo a bagnomaria. Lasciate intiepidire e versate il cioccolato su un foglio di carta da forno in modo da ottenere dei dischetti di 4 cm di diametro e di circa 2 mm di spessore. Disponete su ognuno una scaglia di Grana Padano Dop 18 mesi e lasciate solidificare il cioccolato.

Mousse di cioccolato del Venezuela al distillato di prugne

Tritate fini 100 g di cioccolato fondente Venezuela all'80% e scioglietelo a bagnomaria con un cucchiaino di distillato di prugne. Levate dal fuoco e, mescolando con una frusta, unite 1 dl di acqua tiepida. Trasferite su un bagnomaria di ghiaccio e montate con una frusta elettrica finché il composto diventa spumoso. Suddividete la mousse in 4 bicchieri e cospargetela con scaglie di Grana Padano Dop 24 mesi Riserva.

Con cioccolato E DISTILLATI

GRANA PADANO DOP SI ACCOMPAGNA A INGREDIENTI INASPETTATI: ECCO TRE ABBINAMENTI CREATI PER LE SUE STAGIONATURE, CON TAVOLETTE DI CACAO E LIQUORI

Grana Padano Dop 12 mesi.

Per il profumo di latte, la friabilità moderata e il gusto per nulla piccante e salato, il giovane Grana Padano si abbina facilmente al dolce. È inoltre un formaggio ancora privo della granulosità che contraddistingue le stagionature più accentuate e dall'elevata solubilità. Queste ragioni ci spingono ad accompagnarlo al **CIOCCOLATO BIANCO** che, benché tecnicamente non sia cioccolato, ma un composto di burro di cacao, zuccheri e derivati del latte, risulta molto solubile, burroso e malleabile, affine quindi alle caratteristiche del Grana Padano. Il distillato ideale dev'essere delicatamente profumato, non troppo secco e non troppo alcolico. L'**ACQUAVITE DI PERE WILLIAMS**, che ricorda il celebre refrain tra formaggio e pere, si sposa alla note dolci del cioccolato bianco e non sovrasta quelle del Grana Padano.

Grana Padano Dop 18 mesi.

I suoi migliori compagni di viaggio potrebbero essere il **CIOCCOLATO MONORIGINE DELL'UGANDA**, che viene raccolto ai piedi del Parco Nazionale dei Monti Rwenzori, e il **DISTILLATO DI ALBICOCHE DELLA VAL VENOSTA**. Si è giunti a questa conclusione perché il 18 mesi, dalla tonalità gialla pronunciata, è un po' speziato ed erbaceo all'olfatto, mentre in bocca, pur essendo friabile e solubile, mostra ormai un carattere deciso. È proprio quanto serve per fare fronte a un

cioccolato dalla spiccata acidità e la delicata amarezza, con sentori di caramello e albicocca essiccata. Le note garbate ma profonde, giustamente fruttate, vagamente amaro-gnole e astringenti del distillato fanno pendant alle note olfattive d'erba secca e di moderata sapidità del Grana Padano e si combinano con quelle del cioccolato.

Grana Padano Dop 24 mesi Riserva.

L'accostamento con un cioccolato e un'acquavite va stabilito dopo aver approfondito la conoscenza del formaggio che, a 24 mesi, offre profumi complessi che si possono avvicinare a quelli dei funghi secchi e del brodo di carne. Lo contraddistinguono anche le marcate granulosità e sapidità. Per esaltarle serve un distillato secco, profumato e persistente. Il **DISTILLATO DI PRUGNE** è il più adatto proprio perché in grado di sostenere le decise caratteristiche organolettiche del Grana Padano. Anche per quanto riguarda il cioccolato, va scelta una tavoletta dal gusto risoluto e dall'acidità vivace. L'idillio si trova nel **CIOCCOLATO MONORIGINE DEL VENEZUELA** con 80% di cacao. Ottenuto dalla lavorazione di cabosse dell'area andina di Mérida, si riconosce per il profumo netto di confettura di prugna e sprigiona una buona concentrazione di acido e amaro con accentuata burrosità al palato.





DALL'ALTO, IN SENSO
ORARIO: GRANA
PADANO DOP 12 MESI
CON CIOCCOLATO
BIANCO E ACQUAVITE
DI PERE WILLIAMS;
GRANA PADANO DOP
24 MESI RISERVA CON
CIOCCOLATO
MONORIGINE DEL
VENEZUELA E
DISTILLATO DI
PRUGNE; GRANA
PADANO DOP 18 MESI
CON CIOCCOLATO
MONORIGINE
DELL'UGANDA
E DISTILLATO DI
ALBICOCHE DELLA
VAL VENOSTA.

TENDENZE

pesce

LE FRUTTA PREZIOSA

UN CONNUBIO INSOLITO
E DI RARISSIMA ELEGANZA DÀ VITA
A PIATTI SPETTACOLARI
DAL GUSTO GENTILE E RAFFINATO

a cura di Cristiana Cassé
ricette di Claudia Compagni,
foto di Francesca Moscheni,
styling di Veronica Leali

GRAVLAX DI SALMONE
AL CAVOLO ROSSO CON PERE
E SALSA DI RIBES

pag. 86

PAGRO AL FORNO CON MANGO E ANANAS

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

1 pagro pulito e squamato di 1,5 kg
– 1 mango – 400 g di ananas – 1 limone
– 1 cipolla rossa – 30 g di zucchero
– 20 g di finocchietto – 1 piccolo
peperoncino piccante – 2 chiodi
di garofano – 2 dl di vino bianco
– olio extravergine d'oliva – sale

1 Private il pesce delle branchie tagliandole con un paio di forbici, sciacquatelo, asciugatelo con carta da cucina e incidete la pelle da ambo i lati con 5 tagli obliqui. Salatelo internamente e inserite il finocchietto nella cavità.

2 Trasferitelo in una teglia rivestita con carta da forno e disponete intorno la cipolla sbucciata e tagliata a fettine. Irrorate il tutto con il vino e 4 cucchiaini di olio e cuocete in forno caldo a 180° per 35 minuti

3 Intanto, pulite il mango e l'ananas e riducete la polpa a cubetti. Versate in una padella lo zucchero, 30 ml di acqua, i chiodi di garofano, il succo del limone e il peperoncino tagliato a rondelle. Fate bollire per 1 minuto, unite la dadolata di frutta e cuocete per 1 minuto. Trasferite il pesce su un piatto da portata, bagnatelo con il suo fondo di cottura filtrato e cospargetelo con la frutta prelevata dallo sciroppo con un mestolo forato.

In tutto il servizio, posate Broggi, tovaglie e tovaglioli Society Limonta.
In questa pagina, piatto H&M Home. Nella pagina accanto, vassoio dorato Hay, piatto azzurro Serax, calice di Bitossi Home.
Indirizzi a pagina 162

TOSCA NO PER DAVVERO

Dalla coltivazione degli ulivi alla qualità dei loro frutti, dalla frangitura fino al confezionamento, **ogni fase produttiva dell'olio Toscano IGP si svolge unicamente all'interno della Toscana.** Il Consorzio di tutela ne garantisce l'autenticità e la corretta corrispondenza al Disciplinare di Produzione.

Così da ottenere un extravergine di oliva dal tipico gusto deciso ed armonico, dal ricco profumo di essenze della campagna toscana che lo rendono **l'alleato perfetto per ogni ricetta.**

L'Extravergine Toscano IGP si riconosce dal **contrassegno sul collo di bottiglia** e dal codice impresso che permette di conoscere chi ha coltivato le olive, chi le ha frante e chi ha imbottigliato l'olio.

Un percorso sicuro e tracciabile, dall'oliva alla bottiglia.
Per davvero.



Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di Oliva Toscano IGP

www.oliotoscanoigp.it

TRINCI DI BACCALÀ SPEZIATI CON MELONE BIANCO E MANDARINO

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
260 CAL/PORZIONE

600 g di filetto di baccalà dissalato (sceglietela nella parte centrale più spessa) – **300 g di melone bianco** – **4 mandarini** – **1 lime** – **1 cipolla rossa di Tropea** – **1 cucchiaino di paprica dolce** – **1 pizzico di semi di cumino** – **1 cucchiaino di origano secco** – **olio extravergine d'oliva** – **sale**

1 Sciacquate e asciugate il baccalà con carta da cucina, tagliatelo a pezzi e trasferitelo in una ciotola con la paprica, l'origano secco sbriciolato, il cumino, un pizzico di sale e 3 cucchiaini di olio; mescolate e lasciate insaporire per 20 minuti.
2 Sbucciate la cipolla, tagliatela a velo e conditela con una presa di sale e il succo di lime e lasciatela marinare per 20 minuti. Pulite il melone e tagliatelo a lamelle sottilissime. Spremete i mandarini e filtrate il succo.
3 Scaldate 4 cucchiaini di olio in una padella antiaderente e rosolatevi il baccalà a fiamma media per 7-8 minuti girandolo su tutti i lati. Versate intorno il succo di mandarino, coprite la padella e proseguite la cottura a fuoco basso per 10 minuti. Servite il baccalà nei piatti con il melone e la cipolla scolata dalla marinata.

Piatti Society Limonta,
tovaglietta tonda
Bitossi Home, bicchiere
Iltala. Indirizzi
a pagina 162



LA CUCINA È UN CANTIERE SEMPRE APERTO

“Wip, work in progress, lavori in corso”.

Dove la cucina è come un cantiere, qui si mescolano i migliori ingredienti, si modella il cibo. Lo si fa con dovizia di particolari, andando a scovare le peculiarità dei territori tra farine rare, oli pregiati, pomodori da rivalutare, mozzarella e formaggi nobili, salumi scovati nelle pieghe delle eccellenze.

Per essere catapultati in un vortice di genuinità e prelibatezze.

Gelosì e orgogliosi di una tradizione consolidata, portata avanti con passione e meticolosità, non trascurando i benefici di un approccio innovativo.

La ricerca è costante, continua.

Anche perchè per noi è quasi un dovere offrire una pizza che tenga conto della qualità dei prodotti del territorio.

E se sono a chilometro zero è ancora meglio.

Ed il territorio ricco di storia, tradizioni e cultura di prodotti per fare una buona pizza ne ha davvero tanti, dal pomodoro San Marzano, all'olio Dop delle colline salernitane sino alla mozzarella Fior d'Agerola e al cipollotto nocerino.



WIP BURGER & PIZZA

Via Atzori, 271 - Nocera Inferiore (SA)

Tel. 081 36 27 709 - Cel. 347 53 00 709

Ferrarelle
dedica questa pagina
ad un suo cliente speciale.

LISCIA, GASSATA O...
Ferrarelle

Vassoio dorato Ghidini
1961, piatto da portata
Bitossi Home.
Indirizzi a pagina 162

SARAGO, UVA CROCCANTE E VONGOLE

PER 4 PERSONE

FACILE

PREPARAZIONE 25 MINUTI + RIPOSO

COTTURA 30 MINUTI

400 CAL/PORZIONE

4 saraghi puliti di circa 300 g l'uno - 500 g di vongole veraci - 200 g di uva rosata - 30 g di zucchero - 10 g di riso soffiato - 3 cm di zenzero fresco - 1 cucchiaio di granella di pistacchi - 1 cucchiaino di sesamo nero - 1/2 dl di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Sciacquate le vongole e mettetele a bagno in acqua salata per 1 ora. Tritate non troppo finemente il riso soffiato con il sesamo e i pistacchi. Versate lo zucchero in una padella

e fatelo sciogliere a fiamma bassa. Unite 80 g di acini d'uva e il trito preparato, mescolate e trasferite gli acini caramellati su un foglio di carta da forno tenendoli ben separati.
2 Private i pesci delle branchie, sciacquateli sotto acqua corrente, asciugateli, insaporiteli internamente con sale e pepe e farciteli con lo zenzero sbucciato e tagliato a fettine. Trasferiteli in una teglia rivestita con carta da forno, conditeli con 4 cucchiaini di olio, unite gli acini d'uva rimasti e cuocete in forno caldo a 180° per 20 minuti.

3 Intanto, scolate le vongole, sciacquatele, trasferitele in una padella ben calda con 2 cucchiaini di olio e il vino bianco e cuocetele coperte, a fiamma alta, finché si saranno aperte. Scolatele dal fondo di cottura, filtrate quest'ultimo e unitelo al pesce in cottura. Servite i saraghi con il loro sugo, le vongole e, accanto, l'uva caramellata.





Dolcezza al femminile.

ISPIRATI DAL RICETTARIO DI MATILDE,
DAL 1905 PORTIAMO NELLE VOSTRE CASE
la Pasticceria Italiana di Qualità

ZUCCHERO DA
FILIERA AGRICOLA
100% ITALIANO

UOVA FRESCHE DA
ALLEVAMENTI A TERRA
100% ITALIANE



CON FARINA
MACINATA A PIETRA
100% ITALIANA



IL PIACERE
DEL TIRAMISÙ FATTO IN CASA
PER RISCOPRIRE
UN PICCOLO MOMENTO
DI DOLCEZZA DOMESTICA



www.matildevicenzi.it

PESCATRICE CON PAPAIA E POMPELMO ROSA

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
220 CAL/PORZIONE

800 g di coda di pescatrice – 2 pompelmi rosa – 1 papaia – 1 spicchio d'aglio – olio extravergine d'oliva – sale – 5 grani di pepe di Sichuan

1 Eliminate la pellicina che riveste la coda di pescatrice e l'osso cartilagineo centrale e tagliate la polpa a cubotti. Pestate il pepe

in un mortaio, mescolatelo con una presa di sale e massaggiare bene i pezzi di pesce con il mix preparato.

2 Spremete 1 pompelmo e filtrate il succo con un colino. Sbucciate il pompelmo rimasto al vivo e tagliatelo a rondelle. Sbucciate la papaia, tagliatela a metà, eliminate i semi e riducetela a spicchi.

3 Scaldate 4 cucchiaini di olio in una padella antiaderente, unite lo spicchio d'aglio sbucciato e i cubotti pescatrice e cuoceteli a fiamma vivace per 4-5 minuti, girandoli su tutti i lati. Eliminate l'aglio, unite il succo di pompelmo, abbassate la fiamma e proseguite la cottura per 5 minuti. Servite il pesce con il pompelmo a fette e la papaia e irrorate il tutto con il fondo di cottura.



Bicchieri Normann
Copenhagen, piatto
dorato Bitossi Home,
piatto nero Serax.
Indirizzi a pagina 162



RV

Piattini dorati Tom Dixon,
sottopentola decorativo
Ferm Living, posate Broggi.
Indirizzi a pagina 162

CAPESANTE CON BACON, MELE E SIDRO AL MIELE

PER 4 PERSONE
MEDIA
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
170 CAL/PORZIONE

12 noci di capesante – 3 fette di bacon
– 40 g di spinacini da insalata – 3 mele
Annurca – 1 dl di sidro di mele secco
– 1 cucchiaio di aceto di mele
– 1 cucchiaino di miele di acacia
– 20 g di burro – sale – pepe

1 Pulite le capesante eliminando la parte scura. Salatele, pepatele e tenetele da parte. Tagliate il bacon a striscioline. Lavate le mele e tagliatele a rondelle sottili nel senso della larghezza.

2 Tostate il bacon in una padella senza condimento finché sarà croccante. Sgocciolatelo dal suo grasso e tenetelo in caldo. Mettete in padella, al suo posto, le mele e cuocetele brevemente, 1 minuto circa per lato. Prelevatele e tenetele in caldo.
3 Fate sciogliere il burro nella stessa padella e, quando sarà spumeggiante, aggiungete le capesante: cuocetele su fiamma alta 2 minuti per lato. Toglietele e tenetele in caldo. Deglassate il fondo di cottura con il sidro, il miele e l'aceto e fate ridurre l'intingolo della metà. Unite le capesante, mescolate e spegnete il fuoco. Disponete le mele nei piatti, adagiatevi sopra le capesante con il loro sugo e completate con il bacon e gli spinacini.



GRAVLAX DI SALMONE AL CAVOLO ROSSO CON PERE E SALSA DI RIBES

PER 4 PERSONE
MEDIA
PREPARAZIONE 35 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
660 CAL/PORZIONE

600 g di filetto di salmone per l'uso a crudo – 200 g di cavolo rosso – 150 g di ribes rosso – 4 pere Martin Sec – 200 g di zucchero semolato – 30 g di zucchero di canna – 150 g di panna acida – 1 limone – 1 cucchiaino di rafano in pasta – 1 cucchiaio di aceto di mele – 30 g di burro – sale – pepe garofanato

1 Private il salmone delle eventuali lische con una pinzetta, sciacquatelo, asciugatelo e trasferitelo in una teglia con la pelle rivolta verso il basso. Lavate il cavolo, asciugatelo, tagliatelo a fettine e frullatelo nel mixer con 50 g di sale e lo zucchero semolato fino a ottenere una pasta omogenea. Distribuitela sul salmone, coprite la teglia con più giri di pellicola e mettete in frigo per 48 ore.
2 Sgragate il ribes, trasferitelo in una casseruolina con lo zucchero di canna, l'aceto, una presa di sale e unite un pizzico di pepe garofanato: cuocete su fiamma vivace per 4 minuti e poi passate il composto in un colino maglie fini premendolo bene con il dorso di un cucchiaio. Mescolate la panna acida con il rafano e tenetela in frigo fino al momento di servire.
3 Lavate le pere, tagliatele a metà, eliminate il torsolo e cuocetele per 15 minuti in acqua in ebollizione acidulata con il succo di limone. Scolatele e saltatele in padella con il burro finché saranno dorate. Pulite il salmone togliendo tutto il composto di cavolo, passatelo con carta da cucina e tagliatelo a fettine. Servitelo con la salsa di ribes, le pere e la crema al rafano.



**Un supporto concreto di TIM
per chi studia.**

Con E-Learning Card
navighi gratis e senza limiti per 1 anno
sulle principali piattaforme di e-learning:
**Google Suite for Education, Microsoft Office 365
Education A1, WeSchool, Skype, Zoom, Amazon Chime,
Cisco WebEx, GoToMeeting, Jitsi Meet, Axios.**



**VAI SU
TIMPARTY.IT**

**TU METTI
IL TUO IMPEGNO
I GIGA
LI METTIAMO NOI**

Attivabile gratuitamente su linee con offerte dati a pagamento attive. Navigazione illimitata per 1 anno da territorio nazionale su piattaforme di e-learning, incluse quelle indicate dal Ministero dell'Istruzione, con un bundle dati secondario di 5GB al mese per la navigazione da paesi UE.



A Natale siamo (ancora) più buoni

Le cialde e le capsule Caffè Vergnano compatibili con le macchine ad uso domestico Lavazza®* A Modo Mio® e Nespresso®* sono **COMPOSTABILI** e si possono recuperare nella raccolta differenziata dell'organico. Perché mai come quest'anno, desideriamo che il Natale sia davvero buono. In tazza e per l'ambiente.

WWW.CAFFEVERGNANO.COM | UN CAFFÈ COSÌ NON SI PRENDE, SI SCEGLIE.



*Il marchio non è di proprietà di Caffè Vergnano né di aziende ad essa collegate.

CAPSULE COMPOSTABILI secondo la norma UNI EN 13432:2002. Segui comunque le indicazioni del tuo comune. Per maggiori informazioni: WWW.CAFFEVERGNANO.COM



Savoiardi

SOFFICI, LEGGERI E
SPUMOSI, QUESTI BISCOTTI
DI ORIGINI ANTICHE SONO
PERFETTI DA INZUPPARE.
MA IL LORO TRIONFO
È CON LE CREME, CHE
ESALTANO CON ELEGANZA

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi,
styling di Laura Cereda

Non solo tiramisù. Chi considera i savoiardi come un semplice ingrediente del celebre dolce, perfetti da imbeverare nel caffè ma un po' anonimi e insapori, si stupirà delle origini nobili di questi biscotti, nati in tempi antichi e apprezzati da sovrani e nobili casate. Come dice il nome, l'origine dei savoiardi è legata alla regione francese della Savoia e alla dinastia omonima che vi regnava: si racconta che la ricetta risalga alla fine del Trecento, ideata dal cuoco del duca Amedeo VI in onore della visita del re di Francia. I biscotti affusolati e soffici piacquero così tanto a corte che si tramandarono nel tempo e si diffusero nelle terre governate da Casa Savoia, in particolare in Piemonte e, con alcune

differenze, in Sardegna. Ecco perché i savoiardi sono tipici della pasticceria piemontese e i loro "cugini" pistoccus o pistokeddos di quella sarda (più grandi e compatti nell'impasto): entrambi fanno parte dei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) delle rispettive regioni. Altre varianti si trovano in Sicilia (più biscottati) e in Molise (si chiamano prestofatti e sono PAT). La ricetta del savoiardo classico è invece disciplinata da un decreto ministeriale (2005) che, come per panettone, pandoro e altre specialità dolciarie, ne stabilisce ingredienti, forma e lavorazione. La caratteristica dei savoiardi è la leggerezza, che dipende dall'aria incorporata durante la preparazione.

segue >

varianti europee

Per la loro forma affusolata, i savoiardi in inglese vengono chiamati *Lady Fingers* (dita di dama) mentre in Francia sono detti *biscuits à la cuillère* (biscotti a forma di cucchiaio).

DOLCE DI MADAMA BUTAC

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE
20 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 8 MINUTI
530 CAL/PORZIONE

**8 uova – 160 g di burro +
quello per lo stampo –
160 g di zucchero –
una quindicina
di savoiardi di circa
10 cm di lunghezza
– 2 dl di rum**

1 Preparate la crema di uova sode. Rassodate le uova facendole cuocere per 7 minuti dal bollore. Raffreddatele sotto l'acqua fredda e sgusciatele. Ricavate i tuorli, passateli attraverso un colino e riuniteli in una ciotola.
2 Incorporate lo zucchero mescolando poi unite il burro morbido e continuate a mescolare fino a ottenere una crema chiara. Aggiungete 1 dl di rum.
3 Disponete un disco di carta da forno imburrato sul fondo di uno stampo a tronco di cono di 12 cm di diametro. Imbevete i savoiardi nel rum rimasto allungato con 2 dl di acqua e foderate il fondo e i bordi.

4 Versate nello stampo la crema preparata, livellate bene la superficie e ricoprite con i savoiardi rimasti: se necessario tagliate le estremità per adattarli allo stampo.

5 Mettete il dolce nella parte bassa del frigo 4-5 ore e toglietelo mezz'ora prima di servire.

*Ricetta tratta dal volume
La cucina tradizionale
del Monferrato, di Francesco
Caire, Piemme Edizioni.*

Se gli ingredienti sono pochi e semplici, farina di grano tenero, uova e zucchero (a volte con aggiunta di scorza di limone e aroma di vaniglia), a rendere la consistenza aerea e spumosa sono le uova, sempre abbondanti (il minimo per legge è il 26% ma si può arrivare quasi al 50%), e la loro lavorazione: gli albumi, montati a neve ben soda, vanno incorporati al composto di tuorli, zucchero e farina, in modo che in cottura i biscotti gonfino. L'impasto si versa in una teglia con stampi a bastoncino (di circa 10-12x4-5 cm) e, prima di infornarli, i biscotti si spolverizzano di zucchero, che formerà la sottile crosticina in superficie. Se si ha la fortuna di assaggiare i savoiardi artigianali, che ancora preparano le pasticcerie soprattutto in Piemonte e in Sardegna, si verrà conquistati dalla sofficità, dal profumo elegante e il gusto delicato, non troppo dolce, con sentori di uova e farina. Caratteristiche che li rendono perfetti per l'inzuppo, al naturale per accompagnare una tazza di caffè (in Sardegna li chiamano pistoccus de caffèi) o una crema (alla vaniglia, al cioccolato, al mascarpone); ma anche nei dolci al cucchiaio che ne hanno consolidato la fama, primo fra tutti il tiramisù, in cui l'abbinamento con il mascarpone ha conquistato i palati di mezzo mondo; la zuppa inglese, dove l'alchermes li tinge di rosso; i trifles; le charlotte farcite di frutta o di creme.



Piatti Tescoma
Indirizzi a pag 162



Made with ♥ in WinTrade

Maximilian I

SPUMANTE DAL 1977

È uno spumante italiano, ideale per esaltare l'aperitivo e nobilitare la tavola. Lasciatevi sedurre dal suo finissimo perlage. Una scelta di gusto, una questione di etichetta.



maximilianspumante.it

Da più di 40 anni nei migliori
supermercati d'Italia!

NEVE, ABETI, PIGNE...
LA NATURA D'INVERNO ISPIRA
DESSERT POETICI, APPENA
USCITI DA UNA FIABA

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala, foto
di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi

Suggerimenti

DAL BOSCO

TORTA INNEVATA
AL CIOCCOLATO E NOCI
CARAMELLATE

pag. 101







RV

PANETTONE AL CARAMELLO
CON PIGNE DI MANDORLE

pag. 101





1



2



3



4



5



6

TORTA CON CORTECCIA DI CIOCCOLATO E FUNGHETTI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 2 ORE + RIPOSO
COTTURA 2 ORE E 30 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

per la pasta biscuit 6 uova a temperatura ambiente – 250 g di zucchero – 200 g di farina 00 – 70 g di cacao – sale
per la farcitura 250 g di mascarpone – 300 ml di panna fresca – 50 g di zucchero a velo – 1 tazzina di caffè – 1 cucchiaino di Cognac (facoltativo) – 1 cucchiaino di miele
per il decoro 200 g di cioccolato fondente – 125 ml di panna fresca – 80 g di albumi – 160 g di zucchero semolato – 2 cucchiaini di cacao – zucchero a velo

1 Per la pasta biscuit, montate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso; incorporate poi la farina setacciata con il cacao e un pizzico di sale. Versate il composto in due placche da 20x30 cm rivestite con carta da forno e infornate a 200° per 10 minuti. Capovolgete i rettangoli di pasta su due teli umidi, e senza eliminare la carta, fateli raffreddare.
2 Per la farcitura, montate la panna con il mascarpone e lo zucchero a velo. Mescolate il caffè con una

tazzina di acqua, il miele e il Cognac e con la bagna spennellate i due rettangoli di pasta; tagliateli poi a metà, in senso verticale, e spalmate sui 4 rettangoli la farcia preparata (tenetene da parte 2-3 cucchiaini). Arrotolate un rettangolo partendo da un lato corto, sistemate in verticale e arrotolatevi intorno gli altri 3 rettangoli. Spalmate la farcia rimasta sulla superficie del cilindro, coprite con pellicola e mettete in frigo.
3 Per il decoro, montate gli albumi con lo zucchero semolato fino a ottenere una meringa soda. Trasferite il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e fatelo scendere su una placca rivestita con carta da forno per creare i gambi e i cappelli di una decina di funghetti. Spolverizzatene alcuni con il cacao e infornateli a 90° per 2 ore. Sciogliete 100 g di cioccolato a bagnomaria e utilizzatene un po' per saldare i gambi ai cappelli dei funghetti di meringa. Spalmate il resto del cioccolato fuso su un foglio di carta da forno, coprite con un altro foglio, arrotolate formando un cilindro e mettetelo in frigo a indurire.
4 Tritate il cioccolato rimasto e fatelo sciogliere con la panna calda fino a ottenere una ganache; fatela raffreddare e poi spalmatela sul bordo della torta.
5 Srotolate il rotolo di cioccolato e staccate le scaglie.
6 Decorate il bordo e la superficie del dolce con le scaglie, completate con i funghetti e zucchero a velo.



CIÙ CIÙ

SOLCHI RADICI SOGNI

Fresco e morbido, Merlettaie Brut è uno spumante biologico perfetto per accompagnare l'intero pasto.

Dal pregiato vitigno Pecorino nasce una bollicina dal gusto potente e avvolgente.



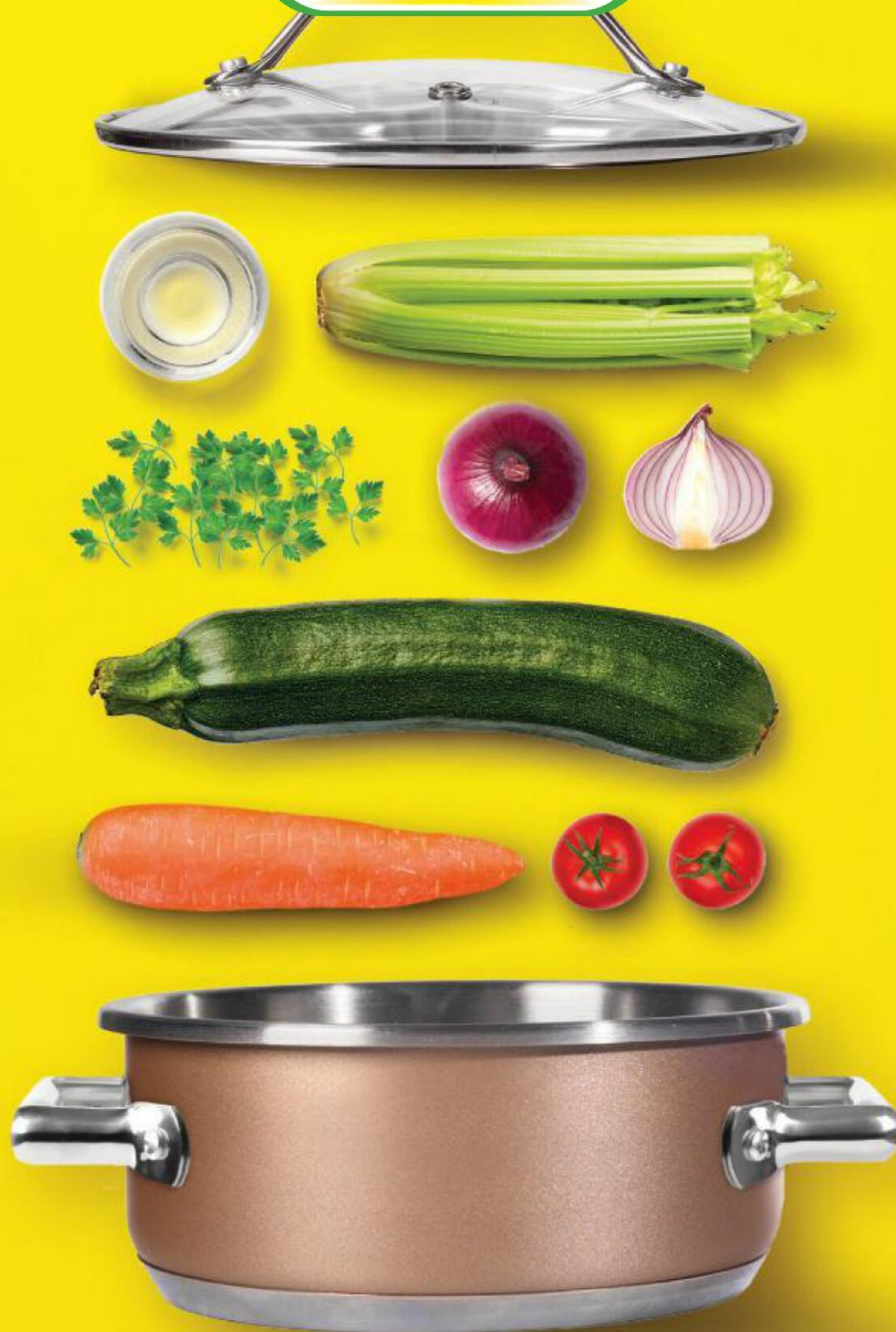
ciuciuvinii.it

TRONCHETTO MERINGATO

pag. 102



OROGEL®



**PER SCEGLIERE VIRTÙ DI BRODO
BASTA LEGGERE L'ETICHETTA.**

Niente aromi, glutammato, addensanti e niente sale.
Solo le migliori verdure coltivate in Italia,
per un brodo naturale e ricco di leggerezza.

Perché non tutto fa brodo.



OroGel. La meraviglia di ogni giorno.

TORTA INNEVATA AL CIOCCOLATO E NOCI CARAMELLATE

MEDIA
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 90 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 70 MINUTI
680 CAL/PORZIONE

per la torta al cioccolato

400 g di zucchero di canna fine
– 270 g di burro morbido – 4 uova
– 285 g di farina – 45 g di cacao
– 1/2 bustina di lievito – 150 g di cioccolato fondente – 240 ml di latte – 120 g di gherigli di noce
– 350 ml di panna fresca
– 2 cucchiaini di zucchero a velo (+ quello per decorare) – sale
– burro e farina per lo stampo

per i biscotti di pan speziato

180 g di farina – 75 g di zucchero di canna fine – 75 g di burro
– 75 g di malto d'orzo (o miele)
– 1 uovo – 1 cucchiaino di zenzero in polvere – 1 cucchiaino di cannella in polvere – 1 pizzico di chiodi di garofano e noce moscata in polvere – 1/2 cucchiaino di bicarbonato – sale

1 Imburrate e infarinate il bordo di uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro e foderate il fondo con un foglio di carta da forno. Tritate molto grossolanamente i gherigli di noce e distribuiteli sul fondo dello stampo. Sciogliete in un pentolino 80 g di burro con 100 g di zucchero di canna fino a farlo caramellare, quindi unite un pizzico di sale e 4 cucchiaini di panna fresca; versate il composto sulle noci e trasferite lo stampo in frigorifero.

2 Montate con le fruste il burro e lo zucchero di canna avanzati in modo da ottenere un composto omogeneo; incorporatevi le uova, una alla volta, continuando a lavorare con le fruste. Aggiungete anche la farina setacciata con il cacao e il lievito, poi unite il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria e il latte. Versate

l'impasto nello stampo, sopra la base di noci e caramello, e infornate a 170° per 1 ora circa. Togliete dal forno, lasciate intiepidire; rimuovete l'anello intorno alla torta e livellatela eliminando la parte superiore della calotta, rigirate il dolce su un piatto da portata e lasciatelo raffreddare.

3 Per i biscotti, raccogliete nel mixer la farina, lo zucchero di canna, le spezie in polvere, il bicarbonato e un pizzico di sale; aggiungete il burro freddo a pezzettini e frullate fino a ottenere delle briciole fini. Unite anche l'uovo e il malto e lavorate ancora qualche istante, poi trasferite l'impasto sul piano di lavoro e formate una palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per 1 ora. Stendete l'impasto speziato sul piano leggermente infarinato e ricavatene dei biscotti (noi abbiamo sagomato a mano i pezzi per un alberello e una casetta e con gli avanzi abbiamo fatto altri biscottini). Sistemate le sagome su una placca foderata con un foglio di carta da forno distanziandole leggermente e cuocete a 180° per circa 10-12 minuti.

4 Montate la panna rimasta con lo zucchero a velo e distribuitela sopra la torta, decorate con i biscotti di pan speziato (usate la panna anche per assemblare i pezzi della casetta). Spolverizzate con poco zucchero a velo e servite.

PANETTONE AL CARAMELLO CON PIGNE DI MANDORLE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
750 CAL/PORZIONE

per il dolce 1 panettone classico da 1 kg – 350 ml di panna fresca – 75 g di zucchero – sale

per le pigne e il decoro 80 g di biscotti secchi – 40 g di ricotta – 3 cucchiaini di latte condensato – 100 g di mandorle a lamelle – ciuffetti di rosmarino – zucchero semolato

1 Per il decoro, tritate i biscotti nel mixer riducendoli in briciole fini; amalgamatele con la ricotta e 2 cucchiaini di latte condensato e mescolate. Lasciate riposare per 10 minuti, quindi lavorate il composto in modo da ottenere delle polpettine dalla forma leggermente allungata; infine ricopritele con le lamelle di mandorle in modo da ottenere delle piccole pigne. Spennellate i ciuffetti di rosmarino con il latte condensato rimasto e fateli rotolare in poco zucchero semolato per creare un effetto brinato.

2 Per il dolce, sciogliete lo zucchero in un pentolino dal fondo spesso e fatelo caramellare a fuoco dolce; unite poi un pizzico di sale e 175 ml di panna fredda, mescolando energicamente per sciogliere il caramello. Trasferite il composto in una ciotola e fatelo raffreddare, prima a temperatura ambiente, poi in frigo. Quando la panna al caramello sarà ben fredda, incorporatevi il resto della panna e montate con le fruste.

3 Tagliate il panettone in 3 parti, in senso orizzontale, eliminando la calotta; farcite i 3 dischi con la panna al caramello preparata solo sul lato verso l'alto e impilateli in modo da ricomporre il panettone. Terminate con la calotta e spalmate la farcitura rimasta su tutta la superficie del dolce aiutandovi con una spatola. Decorate con le pignette e i ciuffi di rosmarino brinati.

Pagina 93: alzata realizzata con piatto KnIndustrie, tessuto L'Opificio.

Pagina 94: piattini Serax, tessuto L'Opificio.

Pagina 95: coltello MVH.

Pagina 96: alzata realizzata con piatto Mancuso Design Lab, tessuto verde C&C, tovagliolo Society Limonta.

Pagina 98: vassoio MVH, tessuto C&C, piattino Serax.

Indirizzi a pagina 162



TRONCHETTO MERINGATO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
480 CAL/PORZIONE

per la base biscuit 4 uova piccole
– 100 g di zucchero semolato
– 25 g di miele – 125 g di farina
per la farcitura 160 g di lemon curd
– 200 g di mascarpone – 100 ml
di panna fresca
per la meringa 4 albumi – 240 g
di zucchero semolato fine
per decorare foglioline di menta
candite

1 Per la pasta biscuit, montate le uova sgusciate con lo zucchero e il miele, quando il composto risulterà chiaro e soffice, incorporate la farina, poca alla volta, con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Foderate con carta da forno una teglia rettangolare da 30x40 cm, distribuitevi l'impasto, pareggiatelo con una spatola e infornate a 210° per circa 10 minuti. Poi sfornate, mettete un foglio di carta da forno sulla pasta biscuit e rovesciatela sul piano di lavoro; eliminate la carta da forno sopra e, aiutandovi con il foglio sottostante, arrotolate delicatamente la pasta su se stessa; lasciatela riposare per almeno 1 ora.

2 Preparate la farcitura montando con le fruste il mascarpone con la panna in modo da ottenere un composto omogeneo. Srotolate la pasta biscuit e spalmatela con il composto di panna e mascarpone, alternandolo al lemon curd, quindi arrotolatela nuovamente; avvolgete il cilindro nella pellicola e lasciatelo riposare in frigo per qualche ora.

3 Per la meringa, montate gli albumi a temperatura ambiente con lo zucchero, aggiungendolo

poco alla volta e continuate a montare fino a ottenere una meringa soda. Tagliate il rotolo obliquamente, in modo da ricavare un "ramo" e fatelo aderire sul lato del tronchetto.

4 Sistemate il dolce su un piatto da portata e decoratelo con la meringa fatta uscire da una bocchetta a stella. Caramellate la superficie con un cannello (se non avete il cannello, trasferite il dolce in freezer per 30 minuti e poi passatelo sotto il grill del forno per 1-2 minuti) e decorate a piacere con foglioline di menta candite.

PANDORINI AI PISTACCHI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
900 CAL/PORZIONE

per i pandorini 400 g di farina autolievitante – 300 g di zucchero – 4 uova – 375 g di latte – 250 g di burro – 160 g di pistacchi già spellati – 2 cucchiaini di semi di papavero – burro e farina per gli stampi
per i biscottini di frolla 125 g di farina + quella per il piano di lavoro – 75 g di burro – 50 g di zucchero a velo (+ 1 cucchiaino per decorare) – 1 tuorlo – meringhette mignon – sale

1 Per i biscottini, raccogliete nel mixer la farina con il burro freddo a pezzettini e frullate a

intermittenza fino a ottenere delle briciole fini, quindi aggiungete lo zucchero a velo, un pizzico di sale e infine il tuorlo. Lavorate ancora un po' l'impasto, poi trasferitelo sul piano lavoro e formate una palla; avvolgetela nella pellicola e trasferitela in frigo per 1 ora.

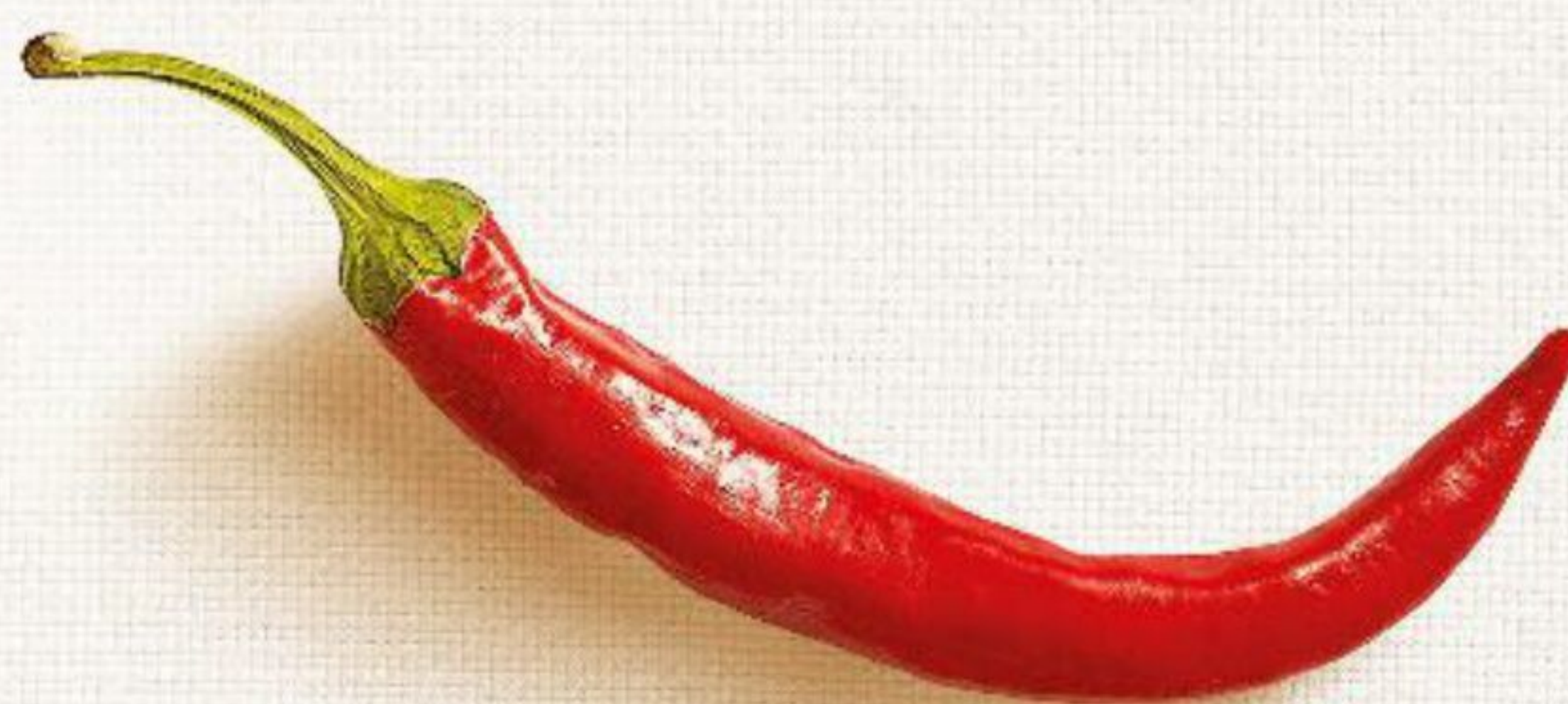
2 Preparate intanto i pandorini. Scaldate il forno a 180°. Imburrate e infarinate 8 stampi da pandorino. Raccogliete in una grossa ciotola la farina autolievitante, i pistacchi tritati finemente, i semi di papavero e lo zucchero; unite le uova, sbattute con il burro fuso e il latte, e lavorate con una frusta fino a ottenere un impasto perfettamente liscio. Versatelo negli stampi e cuocete i pandorini per 30-35 minuti (verificate la cottura con la prova dello stecchino); lasciateli intiepidire prima di sfornarli e fateli raffreddare completamente.

3 Stendete la frolla preparata sul piano leggermente infarinato e con dei tagliabiscotti a forma di animaletti o stelline ricavate dei biscottini: trasferiteli su una placca foderata con carta da forno e cuoceteli in forno a 180° per 10-12 minuti. Sformate i pandorini sui piatti individuali e decorateli con i biscottini preparati, le meringhette mignon e zucchero a velo a piacere.





L'ITALIA nelle sue forme più belle



BONTÀ DI STAGIONE

INSALATE DI AGRUMI

FETTINE DI ARANCE, POMPELMI, CEDRI E LIMONI IN CINQUE MIX
SOFISTICATI CHE ACCENDONO DI COLORE LA TAVOLA INVERNALE

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Antonella Pavanello, foto di Laura Spinelli, styling di Stefania Aledi

INSALATA DI POMPELMI
CON GAMBERI E AVOCADO
AL CAMPARI

pag. 112

Piatto Royal
Doulton; tovaglia e
tovagliolo La Fabbrica
del Lino; forchetta
Sambonet; cucchiaio
Mepra; bicchieri LSA
International.
Nella pagina a
sinistra: piatto grande
Wedgwood;
piattino Serax; decori
natalizi Viridea.
Indirizzi a pagina 162



CLEMENTINE CON FARAONA,
MELAGRANA E NOCI
pag. 112

Piatto ovale Mancuso
Design Lab; tessuti
C&C Milano;
lucine Maisons
du Monde. Indirizzi
a pagina 162

INSALATE DI AGRUMI BONTÀ DI STAGIONE

Piatti fondi
Royal Doulton;
bicchieri LSA
International; tessuti
C&C Milano;
decori e lucine
natalizie Viridea.
Indirizzi a pagina 162

INSALATA DI ARANCE
CON SPECK D'ANATRA
E RIDUZIONE AL PORTO

pag. 112



Autentico

COME LA GIOIA DI CONDIVIDERE



I Formaggi dalla Svizzera sono ideali a ogni ora della giornata, ognuno con un sapore diverso per infinite varianti di gusto. Sono perfetti per condividere i momenti più belli e il piacere del buon cibo genuino.

#AutenticoCome



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it



Ciotola grande
Mancuso Design Lab;
tovaglia C&C Milano;
tovagliolo in tessuto
Christian Fischbacher.
Indirizzi a pagina 162

MISTO DI AGRUMI CON ASTICE, RICCIA E WAFER DI PANE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

1 pompelmo rosa – 1 mapo – 1 arancia – 1 limone – 8 mandarini cinesi – 4 fettine di cedro – 2 astici precotti surgelati e scongelati – mezzo cespo di insalata riccia – una manciata di rucola già pulita – 2 panini alle noci del giorno prima – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pelate al vivo il pompelmo, il mapo, l'arancia e il limone; tagliateli a fette di 2-3 mm eliminando i semi dalla polpa. Lavate e affettate i mandarini cinesi.

2 Lavate l'insalata riccia, asciugatela e spezzettatela con le mani. Aprite il carapace degli astici, eliminate

il filo nero dell'intestino ed estraete la polpa della coda, rompete le chele ed estraetene la polpa (con queste quantità di astici otterrete un antipasto; se volete, potete raddoppiarle e servire il piatto come secondo). Affettate le code. Tagliate i panini a fette sottilissime e disponetele su una teglia rivestita di carta da forno. Accendete il grill e tostate le fette di pane da entrambi i lati.

3 Disponete le fettine di cedro sul fondo di un piatto da portata e copritele con le fette degli altri agrumi mescolate con l'insalata riccia. Distribuite l'astice sulla superficie e completate con le foglioline di rucola. Condite a piacere con olio, sale e pepe e servite accompagnando con i wafer di pane alle noci.



AI SOGNATORI

Acqu' e Sale, la mia casa al mare!

Si è proprio così, quando ami il tuo lavoro ci trascorri le giornate intere, non ricordi se hai pranzato o cenato il tempo passa scambiando con piacere due chiacchiere con i clienti e continuando poi a preparare ed ad inventarsi... poi la pausa per un piacevole caffè con l'affetto dei tuoi cari e qualche minuto di relax in terrazza per goderti un panorama unico che regala sempre nuove emozioni e sensazioni, in un colpo d'occhio riesci ad ammirare Napoli con il suo Vesuvio, Procida, Ischia e... Capri.

Si riprende a lavorare divertendosi sempre con il proprio gruppo.

Vivi di sogni che a volte si realizzano...

Auguri a voi per i vostri sogni!

Antonino Esposito,



Acqu'e sale

Piazza marinai d'Italia, 2 - Sorrento (NA)

Tel. 081 19005967

Ferrarelle
dedica questa pagina
ad un suo cliente speciale.

LISCIA, GASSATA O...
Ferrarelle

Ttovaglia e tovagliolo
La Fabbrica del Lino;
ciotola Mancuso
Design Lab;
cucchiaino
Sambonet;
decori e luci Viridea.
Indirizzi a pagina 162



CARPACCIO DI CEDRO CON RADICCHIO, PECORINO E PISTACCHI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA NESSUNA
420 CAL/PORZIONE

1 cedro – 180 g di pecorino pepato siciliano fresco
– **200 g di radicchio tardivo (circa 2 piccoli cespi)**
– **40 g di pistacchi già sgusciati**
per la citronnette il succo di 1 limone – il succo
e la scorza di mezza arancia non trattata grattugiata
– **100 ml di olio extravergine d'oliva siciliano**
– **sale – pepe**

1 Preparate la citronnette: versate in una ciotola il succo di limone, il succo e la scorza grattugiata dell'arancia, l'olio, un pizzico di sale, una macinata di pepe ed emulsionate bene tutti gli ingredienti. Tritate grossolanamente i pistacchi.
2 Tagliate il radicchio a pezzetti, eliminando la radice, lavatelo e asciugatelo. Tagliate il cedro a fettine sottilissime, meglio se con l'affettatrice e poi affettate sottilmente anche il pecorino o riducetelo a scaglie molto sottili.
3 Disponete 4 o 5 fettine di cedro su ogni piatto, copritele con una manciata di radicchio e condite con la citronnette. Aggiungete le fettine di pecorino e spolverizzate con i pistacchi. Completate con un altro cucchiaino di citronnette, una macinata abbondante di pepe e servite.

INSALATA DI POMPELMI CON GAMBERI E AVOCADO AL CAMPARI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
250 CAL/PORZIONE

3 pompelmi (gialli e rosa)
– **2 avocado medi, maturi ma sodi**
– **400 g di code di gambero già sgusciate** – **4 cucchiari rasi di chicchi di melagrana** – **80 ml di olio extravergine d'oliva**
– **2 cucchiaini di zucchero** – **2 cucchiari di Campari** – **alcune foglioline di menta** – **sale** – **pepe**

1 Cuocete le code di gambero al vapore per 3-4 minuti e toglietele dal fuoco. Lavate i pompelmi e pelateli al vivo (ovvero eliminando anche la pellicina bianca). Staccate gli spicchi dalle membrane che li rivestono inserendo la lama di un coltello tra uno spicchio e l'altro. Fate questa operazione tenendo i pompelmi sopra una ciotola in modo da raccogliere tutto il succo che cola.

2 Sbucciate gli avocado e riducete la polpa a spicchi grandi come quelli del pompelmo. A parte preparate una citronnette emulsionando l'olio, il succo di pompelmo che si era raccolto nella ciotola, lo zucchero, un pizzico di sale, una macinata di pepe e il Campari.

3 In un piatto da portata mescolate il pompelmo, l'avocado e le code di gambero. Guarnite con i chicchi di melagrana e le foglioline di menta e condite con la citronnette al Campari.



CLEMENTINE CON FARAONA, MELAGRANA E NOCI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

1 kg di faraona a pezzi – **4 clementine**
– **160 g di insalata gentile (circa mezzo cespo)** – **1 melagrana e mezza**
– **40 g di gherigli di noce** – **150 ml di vino bianco secco** – **olio extravergine d'oliva** – **aceto balsamico** – **sale** – **pepe**

1 Tagliate 1 melagrana a metà e spremetene il succo con uno spremiagrumi. Sgranate la mezza melagrana rimasta e raccogliete tutti i chicchi in una ciotola.

2 Scaldate 4 cucchiari d'olio in una casseruola antiaderente e rosolatevi i pezzi di faraona a fiamma vivace. Quando sono ben dorati su tutti i lati, sfumateli con il vino, poi abbassate leggermente la fiamma, condite con sale e pepe e proseguite la cottura a pentola coperta per circa 35 minuti unendo il succo di melagrana quando il fondo si asciuga.

3 Sbucciate le clementine e tagliatele a fette di 0,5 cm. Lavate l'insalata, asciugatela e spezzettatela con le mani. Private la faraona della pelle e sfilacciate la polpa. In un piatto da portata disponete l'insalata, le fette di clementine e la polpa di faraona. Cospargete con i chicchi di melagrana e le noci spezzettate con le mani; condite con olio, aceto balsamico, sale e pepe a piacere e servite.

INSALATA DI ARANCE CON SPECK D'ANATRA E RIDUZIONE AL PORTO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 5 MINUTI
230 CAL/PORZIONE

4 arance – **2 finocchi** – **100 g di speck d'anatra o petto d'oca affumicato e affettato** – **200 ml di Porto** – **1 rametto di rosmarino** + **quello per guarnire** – **1 cucchiaino di zucchero di canna** – **olio extravergine di oliva** – **1 filoncino di pane integrale** – **sale** – **pepe**

1 Versate il Porto in un pentolino, unite lo zucchero di canna, il rametto di rosmarino, una scorzetta di arancia e una macinata di pepe e portate a ebollizione. Continuate a cuocere per 10 minuti fino a ridurre il liquido della metà, poi filtrate la riduzione ottenuta e lasciate la raffreddare a temperatura ambiente.

2 Pelate le arance al vivo e tagliatele a pezzi irregolari eliminando eventuali semi dalla polpa. Tagliate i finocchi a metà e conservate le barbine; lavateli, sgocciolateli bene e tagliateli a fettine sottilissime (meglio con un'affettatrice o una mandolina). Tagliate il pane a fettine di 1/2 cm di spessore e tostatele brevemente in forno.

3 Suddividete la riduzione al Porto in 4 piatti, unite le arance e i finocchi e conditeli con olio, poco sale e pepe; aggiungete le fettine di speck d'anatra e guarnite con le barbine dei finocchi e qualche ciuffetto di rosmarino.



cerca la tua videoricetta



Buona, protetta, unica.

Buona, perché nasce e cresce in un ambiente incontaminato, nel Parco Nazionale della Sila a 1.200 m. s.l.m. dove terreni ricchi di potassio, fertili ed irrigati con acqua purissima, le danno un sapore prelibato.

Protetta, perché la Patata della Sila I.G.P., prodotta secondo un rigido disciplinare di produzione, è protetta dall'Unione Europea che le ha attribuito l'Indicazione Geografica Protetta riconoscendone la qualità e il forte legame con il territorio.

Unica, perché, l'attitudine alla conservazione, la tracciabilità visibile grazie al QR Code presente in etichetta, la sua capillare distribuzione e la disponibilità sul mercato per oltre nove mesi l'anno, la rendono unica nel panorama pataticolo italiano.



www.patateppas.it
info@patateppas.it



www.patatadellasila.it
info@patatadellasila.it



Finanziata dal FEASR Misura 3.2.1 del PSR Calabria 2014/2020 (Reg. Ue1305/2013)

Sapori D'OLTRALPE

IL GUSTO INTENSO E QUASI
PICCANTE DEI FORMAGGI
SVIZZERI DÀ IL GIUSTO SLANCIO
A PIATTI SFIZIOSI E CHIC

a cura di Silvia Bombelli, ricette di Claudia Compagni,
foto di Felice Scoccimarro



I MAGNIFICI QUATTRO

TRA I FORMAGGI SVIZZERI CERTIFICATI (FORMAGGISVIZZERI.IT) ECCONE 4, TUTTI DOP (DA SINISTRA IN BASSO, IN SENSO ORARIO).

TÊTE DE MOINE FORMAGGIO SEMIDURO DEL GIURA PRODOTTO SOLO IN UNA DECINA DI CASEIFICI CON LATTE DI MONTAGNA. AFFINATO PER ALMENO DUE MESI E MEZZO SU ASSI DI ABETE ROSSO, SI CONSUMA A ROSETTE RASCHiate CON LA GIROLLE.

SBRINZ A PASTA EXTRADURA È PRODOTTO IN 26 CASEIFICI. STAGIONA ALMENO 18 MESI ED È PERFETTO TAGLIATO A FETTE

SOTTILI. OLTRE I 22 MESI DIVENTA AROMATICO, LEGGERMENTE PICCANTE E SI GUSTA A SCAGLIE.

GRUYÈRE FORMAGGIO A PASTA DURA PRODOTTO DAL 1115 NELLA ZONA DI GRUYÈRES (FRIBURGO) DALL'AROMA RICCO. È OTTIMO ANCHE COTTO ED È IL PRINCIPALE PROTAGONISTA DELLA FONDUE.

EMMENTALER PRODOTTO NEL BERNESE CON LATTE FRESCO DI MUCCHE ALIMENTATE SOLO AD ERBA E Fieno (12 LITRI PER 1 KG) Matura ALMENO 4 MESI FORMANDO I TIPICI BUCHI.



SOUFFLÉ ALLO SBRINZ CON INSALATINA DI MELE E MELAGRANA

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

300 g di besciamella densa - 180 g di Sbrinz Dop grattugiato - 6 uova - 2 mele (Granny Smith e Annurca) - 1 limone - 20 g di gherigli di noci - 1 cucchiaio di chicchi di melagrana - 1 mazzetto di rucchetta - 20 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Unite alla besciamella tiepida una presa di sale, una macinata di

pepe e 120 g di Sbrinz: mescolate lentamente finché si sarà sciolto.
2 Sgusciate le uova, separando albumi e tuorli, unite questi ultimi al composto; quindi amalgamatevi delicatamente gli albumi montati a neve ferma. Imburrate 6 stampi antiaderenti (6 cm), cospargeteli con poco Sbrinz e riempiteli fino a metà con il composto.
3 Passateli in forno già caldo a 180° per 25 minuti. Intanto tagliate le mele a fettine con la buccia e bagnatele con il succo di limone; mescolatele alla rucchetta, ai gherigli di noce spezzettati e alla melagrana e condite con olio, sale e pepe. Servite i soufflé caldi con lo Sbrinz rimasto e con l'insalatina.

GHIRLANDA INTRECCIATA AL GRUYÈRE

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

250 g di farina 00 + quella per lo stampo - 150 g di Gruyère Dop - 3 uova - 80 g di burro - 20 g di zucchero - 8 g di lievito di birra fresco - 2,5 dl di latte - 50 g di cranberries disidratati - 50 g di granella di pistacchi - sale

1 Mettete i cranberries a bagno in acqua. Impastate la farina con il lievito sbriciolato, 1,5 dl di latte, lo zucchero, le uova, il burro morbido e 6 g di sale. Fate lievitare coperto 2 ore in una ciotola oliata.
2 Grattugiate il Gruyère con una grattugia a fori grossi, tenetene da parte 40 g e frullate il rimanente nel mixer con il latte rimasto. Stendete l'impasto sul piano infarinato, ricavate un rettangolo spesso 8 mm, cospargetelo con la crema di Gruyère e i cranberries asciugati e tritati e la granella di pistacchi. Arrotolate la pasta dal lato lungo in un cilindro compatto.
3 Tagliatelo a metà per il lungo lasciando 2 cm di pasta attaccati a un'estremità, attorcigliate i 2 filoni e chiudete a ciambella. Lasciate lievitare la ghirlanda coperta per 30 minuti. Cospargetela con il Gruyère rimasto e cuocete in forno a 180° per 25-30 minuti. Servite a fette sottili.



BIGNÈ FRITTI ALL'EMMENTALER CON DRESSING AL MIELE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

100 g di Emmentaler Dop – 75 g di farina 00 – 50 g di burro – 2 uova – 1 cucchiaino di olio di sesamo – 1 cucchiaino di semi di sesamo – 1 lime – 1 scalogno – 2 cucchiaini di aceto di mele – 1 cucchiaino di miele di acacia – olio di arachide – sale – pepe nero

1 In un pentolino con 1,5 dl di acqua sciogliete una presa di sale e il burro a dadini. Levate dal fuoco, unite la farina e mescolate con un cucchiaino di legno fino a ottenere un impasto omogeneo. Cuocetelo per 2 minuti su fiamma bassa, trasferitelo in una ciotola e lasciatelo intiepidire.

2 Pepate; unite le uova, uno alla volta, amalgamandole al composto. Tagliate il formaggio a bastoncini (1x3 cm) e immergeteli nell'impasto.

3 Prelevateli con un cucchiaino in modo da avvolgerli bene e friggeteli in abbondante olio ben caldo. Sgocciolateli su carta e serviteli caldi con l'aceto di mele mescolato con l'olio di sesamo, il sesamo, il succo di lime, lo scalogno sbucciato e tritato e il miele.

In questa pagina: piattini Asa Selection, posata vintage 100fa Milan (tatin).
Pagina 114: alzata a destra Sambonet Madame in acciaio inox.
Pagina 115: piatto Yars (soufflé); coltello Sambonet Tailor Made con decoro diamante e piattini Asa Selection (ghirlanda).
Indirizzi pagina 162



TATIN DI PERE AL PEPE CON TÊTE DE MOINE

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

6 pere Martin sec – 230 g di pasta sfoglia – 80 g di burro – 80 g di zucchero – 140 g di rosette di Tête de Moine Dop – 1 foglia di alloro – 1 limone – sale – pepe nero

1 Pulite, sbucciate e tagliate a spicchietti le pere. Cuoceteli per 10 minuti in acqua bollente con il succo di limone e la foglia di alloro

e scolateli con un mestolo forato. Sciogliete il burro e lo zucchero in una padella, unite le pere e cuocetele scuotendo la padella di tanto in tanto, finché lo zucchero è ambrato. Suddividetele in 4 stampi del diametro di 8 cm e lasciatele raffreddare; salate.

2 Ricavate 4 dischi di pasta sfoglia (8 cm). Disponeteli sopra le pere, spingete i bordi verso il fondo dello stampo e bucherellate la superficie con una forchetta. Cuocetele in forno già caldo a 200° per circa 15 minuti, rovesciatele nei piatti, insaporitele con una macinata di pepe e servitele tiepide con il Tête de Moine.



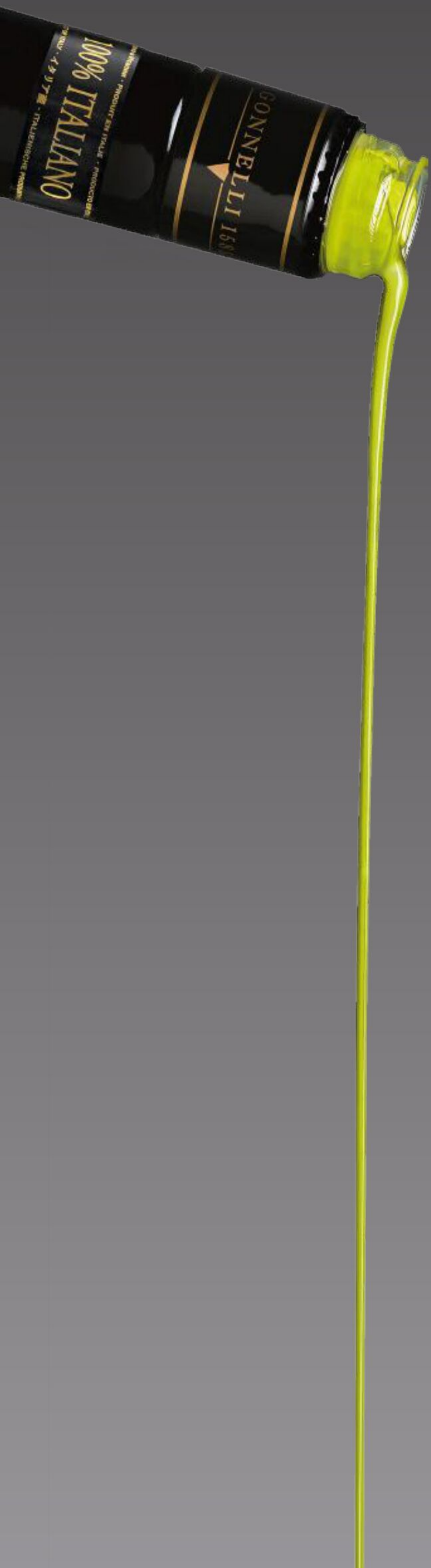
RV



FRANTOIO di SANTA TÉA®

REGGELLO - FIRENZE

Casa fondata nel 1426



In un mondo wireless,
giusto un filo

di olio nuovo

*Dall'antico Frantoio di Santa Téa
è arrivato l'olio nuovo.*

*Come ogni anno dal 1585 il
nostro modo di guardare al futuro.*



GONNELLI 1585



www.gonnelli1585.it

SOLO LIEVITO NATURALE

72

ORE
DI LAVORAZIONE

Prenotazione ordini anche online



BORSARI®
PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

PANETTONE
CLASSICO
CON CUBETTI DI ARANCIA CANDITA E UVETTA

IL PANETTONE BASSO
"Metodo veronese"
1000g

Panettoni disponibili nei gu
Cuor di pan

www.borsariverona.it

seguici su:



BORSARI[®]

PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

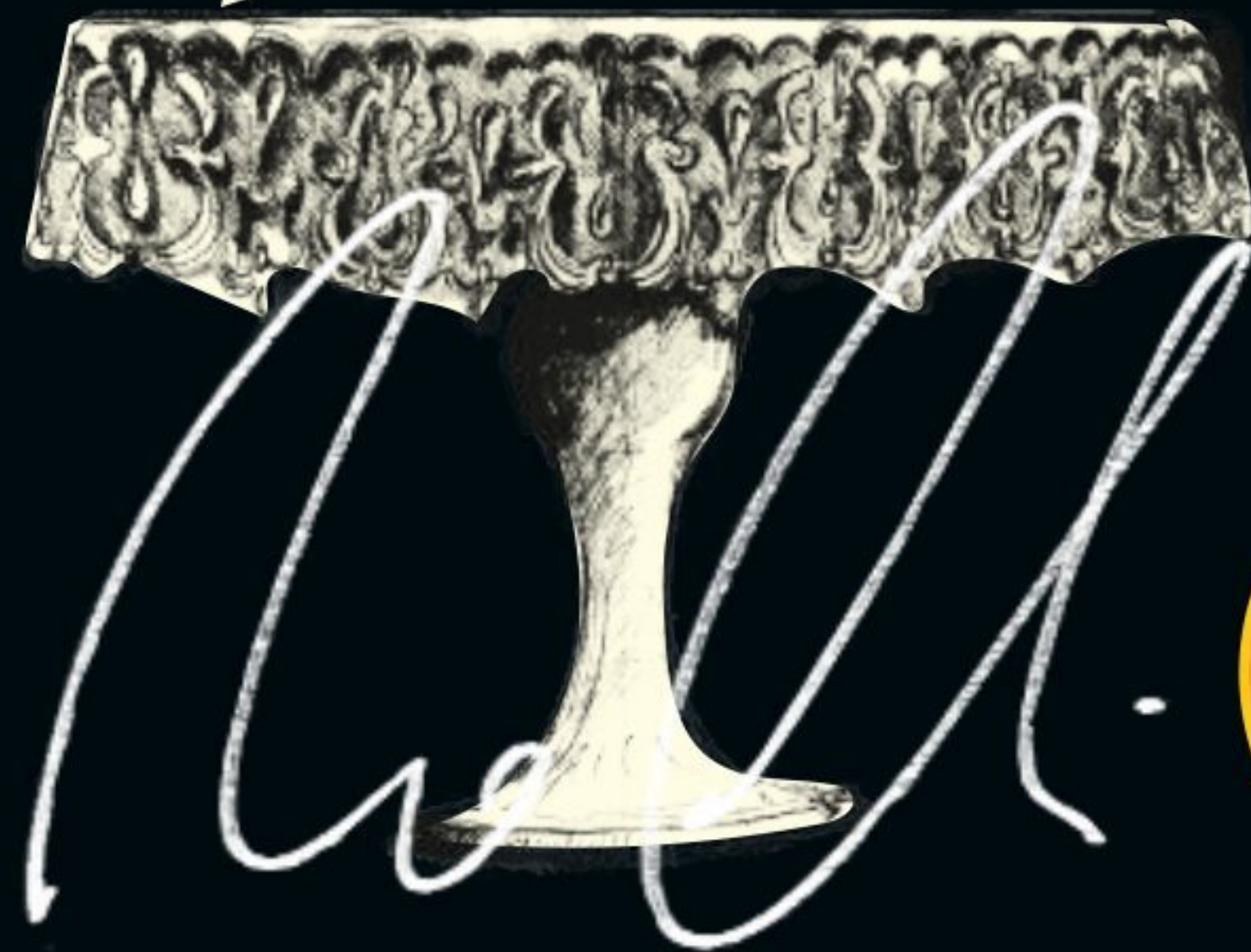


sti: Classico, Cioccolato fondente 70%, Pistacchio di Bronte.
doro[®] classico e Cuor di pandoro gianduia[®].

BORSARI[®]

PASTICCERI IN VENETO DAL 1902

IL PANETTONE



RUGGIERO CARLI
PASTRY CHEF

MEDAGLIA D'ORO
THE BEST PANETTONE OF THE WORLD 2020

Io penso che il panettone sia da rispettare ogni volta che lo produci. In tutti questi anni ogni sessione di preparazione e cottura hanno arricchito me e il mio team oltre che deliziato tutti gli estimatori del buono. Più che un dolce mi piace definirlo un'esperienza e francamente se non la si potesse condividere con voi perderebbe tutto il suo fascino.

"È DIFFERENTE
COLUI CHE OSA
RISPETTANDO
LA TRADIZIONE"

SCOPRI IL PANETTONE CAMPIONE DEL MONDO 2020 FIPCG
IN TIRATURA LIMITATA E IN VENDITA ONLINE SU
EMPORIO.BORSARIVERONA.IT





Milano, Ottobre 2020 - Lievità si fa in 4.

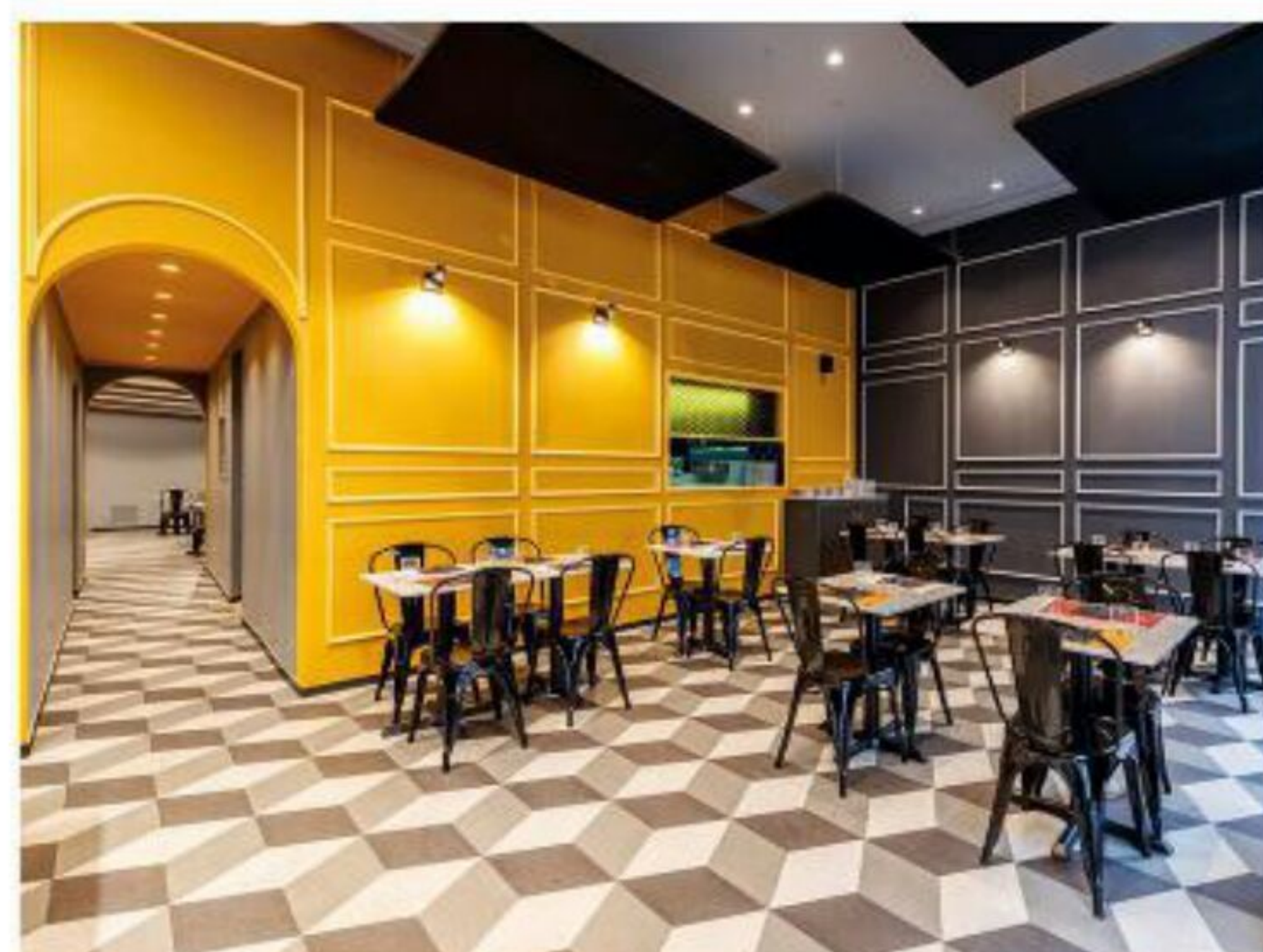
L'ormai nota pizza di tradizione napoletana rivisitata in chiave contemporanea torna protagonista con una nuova apertura.

Il **18 settembre**, il Maestro pizzaiolo Giorgio Caruso ha aperto le porte del quarto locale firmato Lievità in **Via Piero della Francesca, 31**.

Definita da molti "Piccola Parigi", Piero della Francesca viene scelta non a caso dal brand Lievità. Un po' come la pizza del Maestro Giorgio Caruso, che nasce come prodotto popolare e diventato gourmet grazie a un continuo studio e un'attenta ricerca, anche questa via milanese, da strada popolare, oggi si è trasformata in zona per degustatori avvezzi a locali alla moda.

Ancora una volta gli ingredienti principali saranno gusto, leggerezza e digeribilità, riproponendo l'ormai riconosciuto modo di intendere la pizza by Lievità: utilizzo in purezza di farine macinate a pietra semi-integrali e integrali, lunghe maturazioni dell'impasto, qualità delle materie prime e innovazione delle ricette.

Con l'occasione, Lievità consolida la **partnership in esclusiva** con la piattaforma di delivery - **DELIVEROO** - in prospettiva futura per l'anno 2021 e 2022, e con **FERRARELLE** che diventa partner ufficiale per la parte beverage del locale.



Lievità Pizzeria Gourmet - Milano

Via C. Ravizza, 11 | Tel. 02 40701454

Via P. Sottocorno, 17 | Tel. 02 40701653

Via Piero Della Francesca, 31 | Tel. 02 37929480

Via Varese, 4 | Tel. 02 40701453

PIZZERIA GOURMET
LIEVITÀ
- MILANO -



Ferrarelle
dedica questa pagina
ad un suo cliente speciale.

LISCIA, GASSATA O...
Ferrarelle



Se l'olio si fa dolce

AL POSTO DEL BURRO O COME INGREDIENTE ORIGINALE, ANCHE IN PASTICCERIA L'EXTRAVERGINE FA LA DIFFERENZA. GELATI, CIAMBELLONI, BISCOTTI, PANETTONI E PRALINE SVELANO IL SUO LATO PIÙ SOAVE

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli,
ricetta di Claudia Compagni

Nel linguaggio degli assaggiatori esperti, il termine “dolce” legato all’olio extravergine indica l’assenza totale o quasi di sentori amari e dunque un prodotto delicato (anche se non per forza poco piccante), ma non implica assolutamente una presenza o una nota gustativa zuccherina. Ciò non vuol dire che l’olio sia escluso dal mondo della pasticceria, anzi. Spesso considerato un ingrediente esclusivamente “salato”, si rivela invece prezioso anche nella preparazione di dolci e gelati: dal classico gusto “fior di latte” insaporito in mantecatura dalle sfumature aromatiche delle diverse cultivar di olivo, fino a frolle, biscotti e ciambelloni da preparare facilmente in casa andando incontro anche alle esigenze di chi non vuole o non

può consumare grassi di origine animale. In molti casi, infatti, l’extravergine si usa in sostituzione del burro per dolci più leggeri e adatti anche a un’alimentazione vegana. In generale, occorre calcolare circa un 20% di peso in meno di olio extravergine d’oliva rispetto al burro. Dunque: 80 grammi di extravergine per 100 g di burro, 1 cucchiaio abbondante (12 grammi) al posto della classica “noce” di burro (15 grammi). Riguardo alla scelta della tipologia di olio da utilizzare, il consiglio generale è di scegliere un olio particolarmente delicato, dove l’amaro sia pressoché impercettibile e anche il piccante non sia invadente. Per la nostra ricetta del mese, ad esempio, sarà ideale un extravergine dal fruttato particolarmente leggero con note mandorlate, accompagnate magari da sentori floreali o di frutta come la mela.

I PRESIDI DELL'OLIO

Nati nel 1999, i Presidi Slow Food tutelano e valorizzano piccole produzioni gastronomiche artigianali e prodotti a rischio di estinzione, strettamente legati ai territori in cui nascono. Dal 2015 c'è anche il Presidio dell'Olio extravergine italiano, l'unico “diffuso” in diversi luoghi della Penisola. Sono 120 i produttori aderenti, dal Trentino alla Sicilia, secondo precisi requisiti: uliveti secolari, cultivar autoctone, coltivazione a basso impatto ambientale e buone pratiche agronomiche per preservare il paesaggio.

NATALE PER TUTTI

Chi vuole provare dolci di pasticceria con l'extravergine al posto del burro anche per le Feste può provare, per esempio, il Dolce di Natale di Filippi. È un laboratorio veneto che unisce cura artigiana e attenzione alla sostenibilità con certificazione Benefit e utilizza olio selezionato tra i migliori produttori italiani. In versione classica o con cioccolato fondente Maranta 61% da cacao Criollo e Trinitario, è un lievito ultra soffice e buono per tutti, vegani inclusi (pasticceriafilippi.it).

CAKE DI RICOTTA E PINOLI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE
20 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

230 g di ricotta morbida – 180 g di farina 00 – 80 g di zucchero – 1 limone non trattato – 3 uova – 6 g di lievito per dolci – 40 g di pinoli – 40 g di cranberries disidratati – 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere – 0,6 dl di olio extravergine di oliva leggero – sale

1 Mettete a bagno i cranberries in acqua calda e i pinoli in acqua fredda per 30 minuti. In una ciotola montate con un paio di fruste elettriche le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. In una seconda ciotola lavorate la ricotta con l'olio, un pizzico di sale, la scorza di limone grattugiata e lo zenzero in polvere.

2 Unite le uova montate, la farina setacciata con il lievito e i cranberries scolati e asciugati. Amalgamate il composto, versatelo in uno stampo da plumcake (22x8 cm) e cospargetelo con i pinoli asciugati.

3 Cuocete in forno già caldo a 180° per 40 minuti, verificate la cottura, estraete il dolce e aspettate 10 minuti prima di toglierlo dallo stampo lasciandolo raffreddare su una gratella.



Scelti per la nostra ricetta

Moli- Leccino Molino '7cento, Cori (LT)

Giovane azienda sulle colline pontine, produce anche vino e zafferano. Il monovarietale di Leccino è un fruttato leggero con bei sentori mandorlati, floreali e di mela gialla (500 ml, 7 euro).

Monovarietale Prempesa Belfiore, Castelnuovo Magra (SP)

In Val di Magra, l'azienda è specializzata in cultivar autoctone rare: Razzola, Lantesca, Prempesa, Leccione e Castelnovina. La Prempesa in purezza dà un olio delicato con lievi sentori di fiori, mela e mandorla e un piacevole retrogusto erbaceo (500 ml, 10 euro).

Mignola Colle Nobile, San Marcello (AN)

Nel cuore delle Marche, Giorgio Tonti produce ottimi oli extravergine come questo monocultivar della varietà autoctona Mignola: fruttato medio-leggero con fini sentori di mandorla fresca, mela matura e frutti di bosco (500 ml, 17 euro).



AUTENTICO SALMONE NORVEGESE



Lasciati ispirare dalle nostre ricette su
pescenorvegese.it

SEAFROM
FROMWAY
NOD[®]

WHAT IS AVAXHOME?

AVAXHOME-

the biggest Internet portal,
providing you various content:
brand new books, trending movies,
fresh magazines, hot games,
recent software, latest music releases.

Unlimited satisfaction one low price

Cheap constant access to piping hot media

Protect your downloadings from Big brother

Safer, than torrent-trackers

18 years of seamless operation and our users' satisfaction

All languages

Brand new content

One site



AVXLIVE : ICU

AvaxHome - Your End Place

We have everything for all of your needs. Just open <https://avxlive.icu>

Tesori *dalla terra*

PATATE, CAROTE E CIPOLLE. UNA FILIERA ITALIANA E SOSTENIBILE NE HA ARRICCHITO IL VALORE NUTRIZIONALE. E NOI LE ABBIAMO INTERPRETATE IN CONTORNI SPECIALI PER LA TAVOLA DELLE FESTE

testo di Giulia Rubbi, ricette di Antonella Pavanello, foto di Felicce Scoccimarro, styling di Alkèmia

Il made in Italy insegna che dietro ogni prodotto ci sono storia e territorio. La culla della coltivazione della patata in Italia è Bologna, dove nel '600 fu piantata nell'Orto dei Semplici dell'università per studiare il curioso tubero arrivato dal Nuovo Mondo. Tre secoli dopo, correva l'anno 1990, la patata bolognese, ormai affermata per la sua qualità eccellente, torna nell'ateneo più antico d'Europa per intraprendere un percorso di innovazione. A portarla fu un gruppo di produttori e commercianti bolognesi, riuniti in quello che oggi è il Consorzio per la patata tipica di Bologna. Come dare una "marcia in più" a un prodotto già ottimo? Si sapeva che la dieta degli italiani era carente il selenio, un antiossidante che contrasta i radicali liberi con effetti benefici

sull'invecchiamento. Nelle verdure, il suo contenuto dipende dalla concentrazione nel terreno del minerale, che in Italia (e in tutta Europa) è molto scarsa. Si sapeva poi che il selenio assunto attraverso un alimento vegetale viene facilmente assimilato dall'organismo. Fu così che, dall'esperienza dei produttori e dagli studi della prestigiosa Università, venne alla luce il progetto Selenella: attraverso un sistema di concimazione per via fogliare, brevettato, le patate diventano veicolo di elementi essenziali per la salute. Con una sola porzione (200 g), infatti, si assume circa un terzo del fabbisogno giornaliero di selenio raccomandato. L'innovativo sistema è poi stato applicato ad altri ortaggi coltivati sotto terra, come cipolle e carote fonte di selenio. "Il nostro Consorzio garantisce la tracciabilità di tutti i prodotti, con controlli che assicurano standard di alta qualità, sicurezza e salubrità" spiega il presidente Massimo Cristiani. "Caratteristiche, queste, che necessariamente passano attraverso un severo disciplinare e tecniche di produzione integrata, ovvero con il minimo utilizzo di prodotti chimici di sintesi come fertilizzanti e antiparassitari."

La filiera Selenella è attenta anche alla sostenibilità ambientale: basso consumo di suolo, ridotto impatto di emissioni di Co2 e di utilizzo delle risorse idriche. Un virtuoso esempio di come innovazione e tecnologie agricole possano arricchire di valore aggiunto i nostri prodotti tradizionali.



il Consorzio

LA PRODUZIONE E LA COMMERCIALIZZAZIONE DEGLI ORTAGGI SELENELLA SONO GESTITE E GARANTITE DAL CONSORZIO PATATA ITALIANA DI QUALITÀ, CHE RIUNISCE TUTTI GLI ATTORI DELLA FILIERA: DALLE AZIENDE AGRICOLE AGLI OPERATORI COMMERCIALI. OGGI CONTA DIECI SOCI, CUI FANNO CAPO 320 PRODUTTORI CHE OPERANO PREVALENTEMENTE IN EMILIA ROMAGNA, OLTRE CHE NELLE ZONE PIÙ VOCATE DI ALTRE REGIONI.



TEGLIA DI PATATE E CIPOLLE ALLE ERBE

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 1 ORA
620 CAL/PORZIONE

patate

LE SELENELLA CLASSICHE, FRUTTO DI ANNI DI RICERCA, SONO OTTIME LESSATE, AL FORNO, FRITTE. A QUESTE, SI SONO AFFIANCATE LE ROSÉ, CON BUCCIA ROSA E POLPA GIALLA RICCA DI AMIDO, PERFETTE PER GNOCCHI, PURÉ E FRITTURE.

800 g di patate Rosé + 800 g di patate classiche delle stesse dimensioni
– 4 cipolle rosse – 50 g di grana padano Dop grattugiato
– qualche stelo di erba cipollina
– 1-2 spicchi d'aglio
– qualche rametto di origano fresco
– 1 fetta di pancarré di grano duro
– 40 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Ungete d'olio una teglia o una pirofila rettangolare. Lavate le patate Rosé senza pelarle, sbucciate le patate classiche e le cipolle. Tagliate patate e cipolle a fettine di circa 3 mm di spessore, salatele e allineatele nella teglia in file parallele, tenendole in piedi e alternandole tra loro.

2 Lavate e tagliuzzate finemente l'erba cipollina. Fate fondere il burro e mescolatelo con 5 cucchiaini d'olio, sale, pepe, metà del grana

grattugiato, metà dell'erba cipollina e l'aglio sbucciato e tritato fine. Spennellate generosamente il mix sulle patate e le cipolle e cuocetele nel forno già caldo a 200° per circa 1 ora, finché saranno dorate sui bordi e una forchetta inserita al centro non troverà resistenza.

3 Intanto, sminuzzate il pancarré, tritatelo nel mixer e fatelo dorare in padella con 2 cucchiaini d'olio. Fuori dal forno, cospargete le verdure cotte con un composto preparato mescolando il grana e gli aromi rimasti, tritati, e completate con il pane dorato e qualche fogliolina di origano.





Piatto Petra Sarda, ciotoline Petra Sarda e Caterina Von Weiss. Nella pagina accanto: americana Busatti, piatto Broste Copenhagen. In apertura: coltello Opinel. Indirizzi a pagina 162

INSALATA DI CAROTE ARROSTO CON LENTICCHIE E RUCOLA

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

carote

LE PRIME CAROTE FONTE DI SELENIO, COLTIVATE NEI TERRENI PIÙ VOCATI D'ITALIA: EMILIA ROMAGNA, PIANA DEL FUCINO (ABRUZZO), SICILIA, LAZIO. MOLTO VERSATILI, SONO ADATTE A TUTTE LE PREPARAZIONI, SIA A CRUDO CHE COTTE.

8 carote – 120 g di lenticchie verdi – 120 g di rucola – 100 g di chicchi di melagrana – 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva – 30 g di burro – 1 spicchio d'aglio – peperoncino in polvere – sale – pepe
per la salsa 1 cucchiaino colmo di tahina – 4-6 cucchiaini di aceto di mele – 1 cucchiaino di miele – 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Per la salsa, mescolate in una ciotola tutti gli ingredienti. Se è troppo densa, diluite con acqua.
2 Lavate le lenticchie, trasferitele in una casseruola con abbondante

acqua e portate a ebollizione. Lessatele per circa 20 minuti o per il tempo indicato sulla confezione. Intanto, raschiate le carote, spuntatele e tagliatele nel senso della lunghezza.
3 Scaldate l'olio con il burro e l'aglio schiacciato e rosolatevi le carote a fuoco vivace per 10-15 minuti, mescolando spesso, finché risulteranno dorate su tutti i lati, ma ancora croccanti. Conditele con sale, pepe e un pizzico di peperoncino. Toglietele dal fuoco ed eliminate l'aglio.
4 Salate le lenticchie a fine cottura e scolatele. Sistemate la rucola lavata e asciugata su un piatto da portata e distribuitevi sopra la melagrana, le lenticchie e le carote. Completate con la salsa preparata.



A CHI VIVE DI AUTENTICITÀ

La Country House dei fratelli Rumolo, nasce a Caggiano, sulla montagna dove hanno vissuto insieme ai genitori portando avanti la fattoria di famiglia.

Nel 2006 come in un sogno iniziarono i primi lavori, fatti di grandi sacrifici, di pietre su pietre e di tanto amore verso i figli.

Tra tanti ricordi del passato, troviamo oggi, l'albero di sorbo. L'albero che li ha sentiti piangere, li ha sentiti ridere, li ha cresciuti. Ora rimane là come simbolo di unità... saremo lieti di abbracciarvi e accogliervi come una grande famiglia.

“Autenticità, materia prima vera, ricerca contadina, autoproduzione.

Temì moderni che toccano la sensibilità degli artigiani più evoluti: questo è tutto ciò che ci rappresenta.”

Situata ad appena dieci minuti d'auto dal centro del paese, Le Grotticelle offre servizi di ristorante, pizzeria e albergo, la filosofia è quella di portare avanti la cucina e la dignità contadina, una realtà molto difficile da descrivere solo con le parole ma che si comprende dai sentiti risultati.



Le Grotticelle
Località Le Grotticelle - Caggiano (Sa)
Tel. 0975 1966171

Ferrarelle
dedica questa pagina
ad un suo cliente speciale.

LISCIA, GASSATA O...
Ferrarelle

TORTA DI CIPOLLE ALLA SALVIA

PER 8 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
600 CAL/PORZIONE

4-5 cipolle bianche – 60 g di Gruyère – 3-4 cucchiaini di panna fresca – 40 g di burro – 1 mazzetto di salvia – olio di semi di arachide per friggere – sale – pepe
per la pasta 130 g di farina + quella per la lavorazione – 1 cucchiaino colmo di zucchero – 80 g di burro freddo – mezzo cucchiaino di sale

1 In una ciotola mescolate la farina con il sale e lo zucchero. Unite al centro il burro a pezzetti e mescolate con la punta delle dita fino a ottenere tante briciole. Versate 60 ml d'acqua ghiacciata, poca alla volta, e impastate rapidamente. Trasferite l'impasto sul piano di lavoro infarinato, formate una palla, avvolgetela in pellicola e fatela riposare in frigo per almeno 1 ora.

2 Stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno leggermente infarinati fino a formare un disco di 25 cm di diametro. Trasferitelo sul fondo di uno stampo rotondo da 25 cm e mettetelo in frigo mentre preparate la farcia.

3 Grattugiate il Gruyère con una grattugia a fori piccoli. Sbucciate le cipolle, dividetele a metà e tagliatele a fettine di circa 2 mm di spessore. Spolverizzate la

base di pasta con il formaggio coprendola fino ai bordi e distribuitevi sopra le fettine di cipolla, leggermente sovrapposte. Spennellate con la panna, conditele con sale e pepe e cospargetele con il burro a pezzetti. Cuocete la torta nel forno già caldo a 200° per 40 minuti circa, finché risulterà ben dorata (se i bordi tendono a scurirsi troppo, copriteli con un foglio di alluminio; se volete accentuare la doratura accendete il grill negli ultimi 5 minuti).

4 Mentre cuoce la torta, friggete le foglioline di salvia per pochi istanti nell'olio caldo e sgocciolatele su carta da cucina. Sfornate la torta, fatela intiepidire e guarnitela con le foglioline di salvia fritte.

cipolle

SONO TRE LE TIPOLOGIE DI CIPOLLE FONTE DI SELENIO: LE ROSSE, DI SAPORE DOLCE E DELICATO, IDEALI A CRUDO, IN INSALATA; LE BIANCHE, DI GUSTO PUNGENTE E INTENSO, ADATTE A PREPARAZIONI AL FORNO O LESSATE; LE DORATE, PERFETTE PER I SOFFRITTI.

SFORMATO DI PATATE ALLO SPECK

PER 8 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 85 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

1,8 kg di patate classiche
– **120 g di speck a fettine**
– **60 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato** – **50 g di burro**
– **1 mazzetto di timo** – **sale** – **pepe**

1 Rivestite con le fettine di speck il fondo e i bordi di uno stampo rettangolare della capienza di 1,3 litri, disposte in senso trasversale e facendole fuoriuscire lateralmente. Fate fondere il burro in un pentolino. Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a fettine di 2 mm di spessore.

2 Disponete sul fondo dello stampo uno strato di patate, leggermente accavallate; conditele con poco burro, sale, pepe, qualche fogliolina di timo e una spolverizzata di parmigiano; ripetete l'operazione fino a esaurire gli ingredienti e terminate con il parmigiano.

3 Ripiegate le fette di speck sulle patate; coprite lo stampo con un foglio di alluminio e cuocete nel forno già caldo a 180° 70 minuti. Eliminate il foglio di alluminio e proseguite la cottura per altri 10-15 minuti. Verificate la cottura delle patate inserendovi al centro uno stecchino: se sono cotte non incontrerà resistenza. Sfornate, fate riposare per 10 minuti, sformate, guarnite con qualche rametto di timo e servite a fette.



Piatto Broste Copenhagen.
A pagina 129: tagliere
Anaboldi, tovagliolo
e americana Busatti.
Indirizzi a pagina 162



Molisana

SOLO

GRANO ITALIANO

DECORTICATO A PIETRA

Aria pura di montagna, Acqua cristallina di sorgente
Mugnai da quattro generazioni

FARFALLE RIGATE N°66



TRAFILATA AL BRONZO

ITALIANA DAL GRANO ALLA PASTA

lamolisana.it



NUOVA
TERRA

La Ricetta CHE RIVOLUZIONA LA TUA IDEA DI BONTÀ

— PRONTA IN 15 MINUTI —

Con Nuova Terra basta un quarto d'ora per goderti i migliori piatti a base di cereali e legumi tutte le volte che vuoi: non devi fare altro che versare in pentola, aggiungere acqua e cuocere per pochi minuti. Scegli tra ricette bilanciate, piatti gourmet e sapori della tradizione italiana e fatti sorprendere da perfette sintonie di gusto!

*14 Ricette
tutte da provare!*



CONFEZIONE AMICA DELL'AMBIENTE
RICICLABILE NELLA CARTA

Acquistale anche sul nostro e-commerce
www.nuovatterra.net



L'alzata a due elementi fa parte della collezione Dressed firmata dal designer Marcel Wanders per **Alessi**. In acciaio colorato con resina epossidica, è impreziosita da una delicata decorazione a rilievo; proposta anche a tre elementi e in acciaio inox (diam. cm 26x21h, € 146). Sullo sfondo, alzatina di **Asa Selection**. Indirizzi a pagina 162

Alzatine

PER DARE ALLE VOSTRE OPERE
DI PASTICCERIA TUTTO
IL RISALTO CHE MERITANO
E PER SERVIRE TARTINE,
FORMAGGI, FRUTTA E SUSHI

a cura di **Monica Pilotto**, testo di **Martina Liverani**,
ricetta di **Claudia Compagni**, foto di **Felice Scoccimarro**

L'alzatina nasce nell'Inghilterra vittoriana con il rito pomeridiano del tè, occasione perfetta per sfoggiare eleganza e sfarzo. La tavola viene imbandita con tazze e teiere dai ricchi decori, cucchiaini d'argento, tè esotici, leccornie squisite e, naturalmente, le alzatine.

Ma chissà se il prezioso servizio in porcellana del 1777 della Manufacture Royale de Sèvres, composto di ben 500 pezzi e donato dalla regina di Francia Maria Antonietta al fratello Giuseppe II, imperatore d'Austria, contemplava già coppe e alzate? Certo è che sono indimenticabili le tavole inondate di colori pastello, dal rosa Pompadour all'azzurro al giallo giunchiglia, riprese da Sofia Coppola nel film *Marie Antoinette*,

sulle quali campeggiano decine di alzate di fogge diverse con dolci di tutti i tipi. Una gioia per gli occhi e sicuramente per il palato.

Lo scopo di questo oggetto, formato da una maniglia e uno o più supporti, è chia-

ramente quello di far svettare sulla tavola, catturando l'attenzione, un cibo speciale. L'alzatina sovverte l'idea orizzontale della mise en place, inserendo l'elemento della verticalità e quindi la bidimensionalità.

È un oggetto elegante, originale, con un uso preciso e un aspetto che si presta a varie interpretazioni e decori. Tim Hayward, nel suo libro *Gli strumenti della cucina moderna*, ne scrive così: "L'alzata garantisce una ventata d'eleganza anche alle feste più intime. segue >

CHE SQUADRA!

I nostri formaggi.



Attività promozionale cofinanziata con fondi comunitari dal PSR Lombardia 2014-2020



Salva Cremasco, Strachitunt, Quartirollo Lombardo e Taleggio: i formaggi che si fanno in quattro per la tavola.



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale:
L'Europa investe nelle zone rurali



regina delle feste

In tutte le occasioni di convivialità
spicca sua maestà l'alzatina,
sovvertendo l'ordine orizzontale della
mise en place

MINI MUFFIN E TARTELLETTE

FACILE
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE
35 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
385 CAL/PORZIONE

per i mini muffin

80 g di nocciole tostate
– **140 g di zucchero a velo**
– **60 g di farina 00** – **40 g**
di miele di acacia – **5 g di**
lievito per dolci – **100 g di**
burro – **3 albumi** – **100 g**
di cioccolato fondente
al 70% – **1/2 dl di panna**
– **confettini** – **burro**
e farina per lo stampo
– **sale**

per le tartellette

50 g di pasta fillo – **50 g**
di lemon curd – **30 g di**
burro – **12 meringhette**
– **zucchero a velo**

1 Per i muffin tritate nel mixer le nocciole con la farina e 120 g di zucchero a velo, il lievito setacciato e il miele e riducetele in polvere. Sciogliete il burro con il sale finché diventa color nocciola e versatelo sul composto. Unite gli albumi e frullate.
2 Fate riposare il mix coperto per 6 ore in frigo. Poi distribuitelo in 16 stampini di 3 cm, imburrati e infarinati. Cuoceteli in forno caldo a 200° 10 minuti e fateli raffreddare.

3 Sciogliete a bagnomaria il cioccolato tritato e unite la panna tiepida. Spolverizzate i dolcetti con lo zucchero a velo rimasto e completate con ganache e confetti.

4 Per le tartellette spennellate i fogli di fillo con il burro fuso a bagnomaria, tagliateli a riquadri di 5 cm di lato. Sovrapponetene 3 sfalsati tra loro e disponeteli in 14 stampi da tartelletta di 3 cm. Bucherellate il fondo e cuocete in forno a 180° per 5 minuti.

5 Spolverizzateli di zucchero a velo, farciteli con il lemon curd, completate con le meringhe e, se volete, bruciatele con l'apposito cannello.

Carica di tartine è la regina di ogni cocktail party, coperta di pasticcini diventa il fulcro dell'ora del tè in pasticceria e, in maniera forse più significativa, la base su cui si costruisce la ritualità dell'high tea". Fa la sua massima apparizione come supporto delle torte nuziali o di compleanno, può essere decorata e dalle fogge particolarmente originali, ma in ogni caso è sempre fondamentale nel compiere il suo ruolo di servizio.

Caduta in disgrazia negli ultimi decenni del secolo scorso, forse per motivi di spazio e di essenzialità, ritorna con nuove forme e funzioni nelle riedizioni più attuali e resta uno degli oggetti più ambiti nei mercatini vintage o negli atelier degli antiquari.

Adesso le alzatine non si limitano a compiacere nostalgie antiche: il design contemporaneo le ha trasformate in oggetti disinvolti, da usare quotidianamente, creando nuove forme ibride e inventando modi alternativi di servizio. Sfruttando la dimensione verticale, permettono di guadagnare spazio sulla tavola e sono perfette per servire antipasti o diversi tipi di contorno.

Materiali, colori e decori sono infiniti. Alte o basse, a uno o più piani, con o senza cupola, sfiorano l'identità di una scultura, ribellandosi alla loro funzione primaria e quindi supportando quel che c'è da supportare: frutta, formaggi, sushi... Ma all'occorrenza possono trasformarsi anche in porta candele e svuota tasche.

Oggi le alzatine, con ironia e praticità, regalano un senso di antica grandeur, di superfluo necessario, di festa, che riesce a infondere personalità e ricercatezza anche in un piccolo, semplice, momento quotidiano.



Alzata in porcellana
e acciaio (diam. cm
25x27h, € 47,90) e piatti
dessert in porcellana
(€ 7,90). **Tescoma**

utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Non passa certo inosservata sulla tavola di Natale l'imponente alzata a tre piani della collezione Ramses in acciaio inox dorato (diam. cm 27x39h, € 89). **Habitat**



Kastehelmi Cake tradotto dal finlandese significa "goccia di rugiada"; è il fascino del vetro messo in risalto dal decoro ispirato dalla natura (diam. cm 31,5, € 69,90). **Iittala**

INTERVISTA



Thomas Luigi Mastroianni

FONDATORE E RETTORE DELLA ROYAL ACADEMY DI ETICHETTA E BUONE MANIERE CON SEDE A VILLA GIUSSANI BRIOSCHI PEREGO DI CAMNAGO.

COSA RESTA DELL'ANTICA FUNZIONE DELLE ALZATINE DI EPOCA VITTORIANA?

L'ESIGENZA - ESTETICA E PRATICA - DI ELEVARE LE GHIOTTONERIE. NON SOLO DOLCI, PERCHÉ IL TÈ POMERIDIANO, IN INGHILTERRA, PREVEDEVA ANCHE L'ABBINAMENTO CON SALATINI, TRAMEZZINI E SALSE FATTE IN CASA.

COSA NON SERVIRE?

VIETATI I CIBI MOLLI. SULL'ALZATINA VANNO POSIZIONATI CIBI DI CUI GLI OSPITI SI SERVONO DA SOLI, CON L'APPOSITA PINZA O CON LE MANI.

DOVE SI METTE LA PINZA?

LA PINZA O MOLLA VA POSIZIONATA SU UN PIATTINO DI FIANCO ALL'ALZATINA.

COME USARE CON DISINVOLTURA GLI OGGETTI DEL PASSATO?

IL SALTO TEMPORALE DAL BAULE DELLA NONNA ALLA TAVOLA CONTEMPORANEA ANDREBBE SUPPORTATO DALLA SANA CURIOSITÀ DI CONOSCERE L'OGGETTO, RISCOPRILO E RIAPPROPRIARSI CON CONSAPEVOLEZZA. IN QUESTO MODO TUTTO RISULTA PIÙ SEMPLICE, È IMPORTANTE USARE GLI OGGETTI CON SERENITÀ.



Sfoggia un'eleganza da passerella, l'alzata in vetro beige con pagliuzze dorate, adatta per ospitare fragranti panettoni (diam. cm 25x10h, € 14,99). **Maisons du Monde**



Design pulito e minimalista per Glaze, in acciaio inox con rivestimento ceramico color crema o rosso ciliegia (diam. cm 24,5x26,5, € 135). **Normann Copenhagen**



Giocorotondo esprime nella forma un senso di giocosità; nella sostanza è in robusto acciaio nero soft touch anti graffio (diam cm 32x15,5h, € 99). **Serafino Zani**



Dalla collezione Blue Fluted Full Lace, l'alzata creata nel 1888 in porcellana con bordo in pizzo realizzato a mano (diam. cm 18,5x18,5, € 840). **Royal Copenhagen**



A tre livelli, i decori a motivi floreali si ispirano ai pattern d'archivio del XIX secolo; in Fine Bone China con bordo in oro brunito (€ 153). **Wedgwood**



oro e rosso corniola

Artigianalità e innovazione trovano spazio nelle linee sofisticate del porta macarons Penelope in acciaio inox con finitura Pvd Gold, impreziosito dalla sfera "gioiello" in resina nobile; proposto in altre tre finiture (diam. cm 18x19h, da € 89). **Sambonet**



Bella Vita
Vivere accogliente

Bel Natale!

Colora la casa di festa

Spiritoso e dai colori accesi,
o minimalista e moderno?

Le luci e le decorazioni per vivere insieme,
questo magico momento dell'anno.

E tu che Natale sei?



Bella Vita
Vivere accogliente

Questa è la collezione Gnomi
SCOPRI LE ALTRE NELLO SHOP ONLINE

SEGUICI  

www.bellavitastore.it

CUARTEL

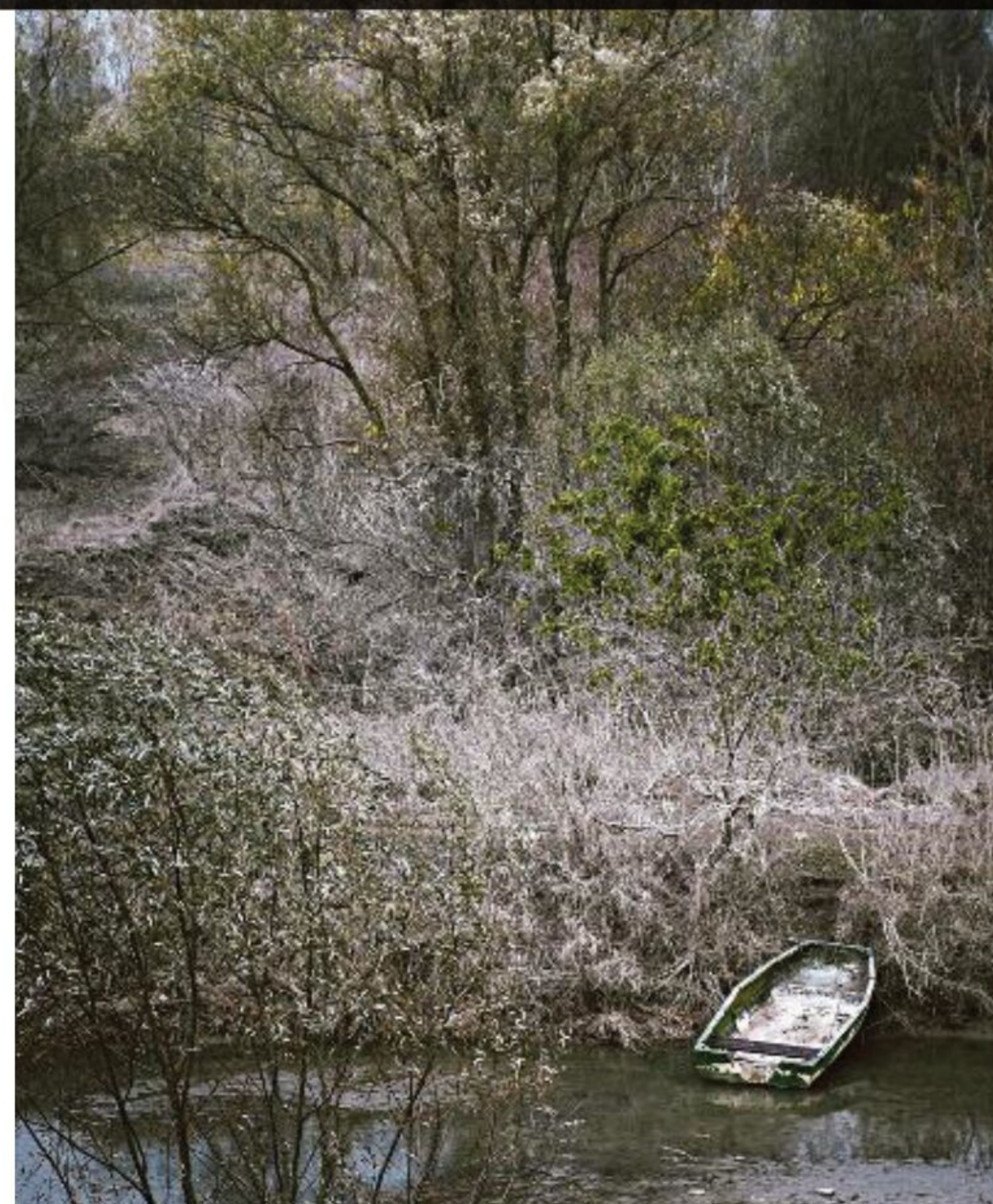
SULLE SPONDE DEL PO
NASCE IL PIÙ NOBILE
DEI SALUMI, RICAVATO
DALLA COSCIA DEL
MAIALE E DALLA
MAGIA DELLA NEBBIA

testi di Riccardo Lagorio, foto del servizio di
Gianmarco Folcolini e dei piatti di Laura
Spinelli. Ricette di Giovanna Ruo Berchera,
In cucina Livia Sala.

A sinistra, Massimo Spigaroli, proprietario e chef stellato dell'Antica Corte Pallavicina, a Polesine Parmense. Produttore di culatello, è stato tra i principali fautori della Dop, ottenuta nel 1996. Qui sotto: ritratto di famiglia a Podere Cadassa (in primo piano, i cognati Enrico Bergonzi, a sinistra, e Marco Pizzigoni). A destra, la galleria dei culatelli prodotti nel Podere; nell'azienda si trova anche l'elegante ristorante Al Vèdel.



CULATELLO CON LINGUE
DI PASTA MATTÀ
pag. 144



Sopra, le rive del Po vicino a Zibello, nella Bassa Parmense. Il microclima della zona, caratterizzato da inverni molto freddi e nebbiosi ed estati afose è essenziale per la stagionatura del culatello, che deve riposare in cantine arieggiate per un tempo che va dai 14 mesi in su. All'umidità dell'aria si devono le preziose muffe responsabili del gusto e del profumo di questo salume.



Pasqualino Rossi della Pizzeria Élite di Alvignano. La forza? La famiglia.

Nel 1926 mia nonna Rosa aprì un bar dove ora ha sede la nostra Pizzeria.

Per 70 anni la nostra storia è stata legata a quel bar dove la domenica mattina, da quel lontano 1926, si facevano sempre pizze fritte e pizze nel ruoto.

Nel 1996, mio padre Domenico, che prima aveva affiancato la madre nella gestione del bar e poi l'aveva sostituita con mia mamma Rita, decise di aprire con noi figli una parte del locale destinandola a Pizzeria.

Così nacque questa nuova avventura che partì con me (Pasqualino) mio fratello Gianluca e l'altro mio fratello Luciano che, purtroppo, nel 2002 mancò a causa di un incidente stradale.

Da quel 1996 non abbiamo mai tolto il bancone di quel bar che ha seguito il rinnovo del locale anche nel 2016 quando abbiamo festeggiato i 20 anni di pizzeria.

La pizza fritta e quella "dint 'o ruot" (nel ruoto), che abbiamo voluto brevettare, sono rimasti la nostra anima che oggi è possibile mangiare tutti i giorni e non solo la domenica.

A questo si sono aggiunti i fritti, la parmigiana, i dolci e molto altro di Mamma Rita, come la chiamano tanti avventori.

E tutto ruota attorno a noi perché la nostra forza non è l'impasto o l'ingrediente ma la famiglia!



PIZZERIA ÉLITE
Corso Umberto I°, 168 - Alvignano (CE)



Ferrarelle
dedica questa pagina
ad un suo cliente speciale.

LISCIA, GASSATA O...
Ferrarelle

Filippo Lucca dell'azienda Mezzadri, fondata dal nonno Roberto negli anni '50. Nella tenuta agricola vengono anche allevati una ventina di capi e, oltre al culatello, il salumificio produce specialità uniche come il fiocchetto e lo strolghino.



CULATELLO TAPPE DEL GUSTO



CULATELLO CON CORONA
DI PANE AL PARMIGIANO
REGGIANO

pag. 144

Nelle umide sere tardo autunnali non vi è nulla che rappresenti le tavole di Parma come il culatello, il salume più prezioso che si ricavi dal maiale. Testimone della sua antica origine è un'opera dell'incisore bolognese Giuseppe Maria Mitelli che, a fine '600, diede alle stampe un singolare censimento grafico di specialità della Penisola, assegnando a Parma l'investitura, ovvero un salume vestito da vescica suina e stretto da spaghi, corrispondente all'odierno culatello. Bisogna attendere la metà del '700 perché le mercuriali della città segnalino la supremazia di questo "cuore della coscia del maiale" (come lo definì Luigi Veronelli) quotandolo il 20% in più del prosciutto e poi il 1805 perché la differenza salga al 40%.

"Per secoli il culatello fu destinato alle classi nobiliari", racconta infatti Massimo Spigaroli, suo produttore e cuoco stellato. "Si tratta di un salume misterioso", continua, "che matura nelle profondità di una cantina dove a entrare sono solo in due: il padrone e la nebbia". La fabbrica della nebbia è il fiume Po, che scorre proprio a pochi metri dall'Antica Corte Pallavicina di Spigaroli: "La mia famiglia arrivò in questa zona nel 1882 e, negli anni Venti, nonno Luigi aprì due osterie

sulle sponde opposte del fiume. Negli anni Quaranta la Corte Pallavicina era ormai un edificio abbandonato che aveva perso le sembianze originali. Lo comprammo mezzo secolo più tardi". Le sue sale affrescate e le cantine in mattoni stipate di culatelli sono state così restituite all'antica magnificenza. Intanto Spigaroli, nel 1996, è stato uno degli artefici del riconoscimento della Dop del Culatello di Zibello, di cui è l'attuale presidente. Ai tavoli del suo ristorante, uno dei piatti cult è "Il podio dei culatelli di 18, 27 e 37 mesi". Ma, chiedendo, se ne possono provare di 50 mesi e più.

Ma come nasce il culatello? Per scoprirlo si può raggiungere Colorno e incontrare i cognati Enrico Bergonzi e Marco Pizzigoni che, con le famiglie, conducono il Ristorante Al Vèdel di Podere Cadasa, da 240 anni nella storia culinaria di queste lande. Anche loro sono tra i fautori del riconoscimento della Dop al culatello. "Se provassimo a produrre prosciutto con un clima così umido, in poco tempo la carne si staccerebbe dall'osso e comincerebbe ad avariarsi". Invece per la nascita del culatello proprio l'acqua è fondamentale: in questa zona del parmense si nasconde ovunque, anche sotto i pavimenti delle cantine e la sua presenza contribuisce alla buona riuscita del salume. *segue >*

BENESSERE PASTA

Qual è il gusto del benessere?

Quello della **Nuova Pasta Farmo Bio** fatta di soli due ingredienti: **lenticchie e ceci**.

Senza addensanti o additivi artificiali, la nostra pasta è un'ottima fonte di fibre, inoltre è ricca di proteine e garantisce la giusta proporzione di carboidrati.

Un pasto bilanciato e healthy al 100%, per darti tutto il benessere di cui hai bisogno.

Puoi trovare la nuova pasta Farmo Bio su shop.farmo.com e su Amazon.it/farmo.

✓ **RICCO DI PROTEINE**

✓ **FONTE DI FIBRE**

✓ **GLUTEN FREE**



PROVALA ANCHE TU



FARMO

Eat a better life



CULATELLO
CON LA TORTA FRITTA

pag. 144



Fabrizio Magnani, dell'azienda agricola Brè del Gallo, saggia l'aroma del culatello con il tradizionale strumento di osso di cavallo. La struttura organizza la visita degli ambienti di lavorazione e stagionatura nonché degustazioni.

“Secondo tradizione, la lavorazione comincia durante la stagione fredda, tra ottobre e febbraio”, spiega Marco Pizzigoni. “Dopo avere asportato la cotenna ed estratto l’osso dalla coscia, si separano i muscoli anteriori e posteriori. Sono questi ultimi che, inseriti in vescica, diventeranno culatelli”.

La produzione però richiede anche un buon ricambio d’aria. Lo sottolineano i fratelli Amedeo e Fabrizio Magnani dell’Azienda Agricola Brè del Gallo: “Di solito per l’asciugatura si utilizzano camere rivolte a sud e ben arieggiate, mentre le cantine di stagionatura, che devono garantire umidità e temperatura costanti, è bene siano rivolte a nord”. Dopo avere massaggiato il muscolo per fare sì che il sale penetri in profondità, si passa alla sua vestizione con la vescica di suino che si stringe a spirale con lo spago e proteggerà il culatello nei mesi a venire. “In questo momento il salume pesa 8 kg, ma a fine stagionatura, 18 mesi dopo, si sarà ridotto di circa la metà”. Chi passa a Brè del Gallo dopo la vendemmia può assistere al particolare rito di spargere le vinacce sui pavimenti. “Conferiscono profumi unici alle mufte e quindi al prodotto finale” garantiscono i due fratelli.

Un ruolo fondamentale nella buona riuscita del culatello è infine l’allevamento dei suini. “La car-

ne dev’essere marezata”, chiarisce Filippo Lucca della Delizierie Mastro Mezzadri che alleva una ventina di capi. “Le infiltrazioni di grasso devono diffondersi a raggiera dal centro”, aggiunge mentre apre le finestre della cantina dove riposano i culatelli. È pomeriggio: la nebbia si sta alzando e deve poter accarezzare questi suoi figli.

Al termine del viaggio ci rimane un dubbio: come gustare il culatello? Il modo migliore è con un buon pane o, ancora meglio, con le preparazioni delle nostre ricette, magari sorseggiando un bicchiere di Fortana, il vino ricavato dall’omonimo vitigno locale riportato in vita dalle Cantine Bergamaschi di Busseto venticinque anni fa.

le nostre scelte

Antica Corte Pallavicina
Strada Palazzo Due Torri, 3
Polesine Zibello (PR)
Telefono 0524936539
anticacortepallavicina
relais.it

**Podere Cadassa -
Ristorante Al Vèdel**

Località Vedole, 68
Colorno (PR)
Telefono 0521816169
poderecadassa.it

**Azienda Agricola
Brè del Gallo**
Strada Quarta, 19
Fontanelle (PR)

Telefono 0521370044
bredelgallo.it

**Azienda Agricola
Mezzadri**
Via Garani, 2
Polesine Zibello (PR)
Telefono 052495151
culatello.biz

CON LINGUE DI PASTA MATTÀ

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
800 CAL/PORZIONE

300 g di culatello di Zibello Dop
– **150 g di farina “o”** più quella per la lavorazione – **100 g di farina di farro semintegrale** – **70 g di semola rimacinata di grano duro** – **70 ml di olio extravergine d'oliva delicato**
– **40 ml di vino bianco secco aromatico** – **40 g di strutto**
– **3 rametti di rosmarino** – **sale**

1 Mettete le tre farine in una ciotola, mescolatevi 1/2 cucchiaino da caffè di sale, aggiungete 30 ml d'olio, lo strutto, il vino intiepidito e iniziate a impastare versando a filo un po' d'acqua tiepida fino a ottenere un impasto quasi molle. Trasferitelo sulla spianatoia infarinata e impastatelo energicamente per circa 15 minuti. Inizialmente, per evitare di aggiungere altra farina, staccate l'impasto dalla spianatoia con una spatola e sbattetelo alzandolo perché prenda aria. La pasta dovrà risultare vellutata, più morbida di quella della pizza. Mettetela sotto una ciotola capovolta e fate riposare per circa un'ora.
2 Con il matterello stendete la pasta sottile formando un grande rettangolo, spennellatela d'olio e piegate i due lati corti verso il centro, spennellate nuovamente e ripiegate a metà così da avere quattro strati. Coprite e fate riposare per 5 minuti, poi ripetete l'operazione altre 4 volte.
3 Stendete nuovamente e ritagliate tante lingue con un coppapasta ovale. Recuperate i ritagli, sovrapponeteli, ristendeteli e formate altre lingue. Disponetele su 2 teglie foderate con carta da forno e cuocetele in forno ventilato a 210° per 15-18 minuti, finché saranno leggermente dorate. Lasciate raffreddare sulle teglie.
4 Sistemate il culatello sulle lingue formando onde o rose e disponetele su un tagliere. Completate aggiungendo alcuni ciuffetti di rosmarino.

CON CORONA DI PANE AL PARMIGIANO REGGIANO

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI + RIPOSO
COTTURA: 40 MINUTI
700 CAL/PORZIONE

600 g di culatello di Zibello Dop affettato – **600 g di pasta di pane pronta** – **40 g di stracchino** – **60 g di parmigiano reggiano Dop di 36 mesi** – **30 g di burro** – **olio extravergine d'oliva** – **1 tuorlo** – **3 cucchiari di latte** – **farina “oo”** per la lavorazione

1 Mettete la pasta di pane sulla spianatoia, allargatela un po' con le mani, aggiungete lo stracchino, il parmigiano grattugiato e il burro ammorbidito e impastate per circa 5 minuti senza aggiungere farina anche se l'impasto diventerà molto appiccicoso. Aiutatevi con una spatola per staccarlo dalla spianatoia.
2 Cospargete la spianatoia con una manciata di farina, realizzate un lungo filone e dividetelo in 29 porzioni da 25 g cadauna. Trasformate le porzioni in altrettante palline e sistematene 18 lungo il bordo di uno stampo a cerniera per ciambella già oliato e altre 11 all'interno dell'anello di palline appena formato. Coprite lo stampo con un foglio di pellicola alimentare ben tesa che non vada a contatto con l'impasto e fate lievitare per 2-3 ore in un luogo tiepido (intorno ai 28-30°).
3 Spennellate delicatamente la superficie dell'impasto con il tuorlo sbattuto con il latte e cuocete la corona di pane condito in forno già caldo a 230° per 10 minuti, poi alzate a 200° e proseguite per altri 25 minuti circa. Per mantenere la corona morbida durante la cottura, posizionate nel forno 4 formine di alluminio contenenti 80 ml d'acqua ciascuna.
4 Lasciate intiepidire o raffreddare la corona di pane, poi sistematela su un piatto per torte e posizionate il culatello al centro della corona formando delle rose. Se vi piace, aggiungete qua e là qualche costa interna di sedano con le sue foglie.

CON LA TORTA FRITTA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
980 CAL/PORZIONE

per la torta fritta **350 g di farina “o”**
– **1 dl di latte** – **1 dl di acqua minerale frizzante** – **8 g di lievito di birra fresco** – **35 g di squacquerone**
– **7 dl di olio di oliva per friggere** (o 700 g di strutto freschissimo)
+ quello per la teglia – **sale**
per accompagnare **400 g di culatello di Zibello Dop affettato**
– **300 g di squacquerone**
(o stracchino) – **1 vasetto di giardiniera di verdure all'emiliana**

1 Preparate l'impasto: fate intiepidire 70 ml di latte scaldandolo fino a circa 35° e scioglietevi il lievito. Setacciate la farina sulla spianatoia, formate un incavo al centro e unitevi il lievito sciolto, lo squacquerone, il latte rimasto e metà dell'acqua minerale. Iniziate a impastare gli ingredienti e dopo alcuni istanti salate. Se necessario, versate altra acqua minerale per ottenere un impasto morbido ma non molle. Impastate energicamente per circa 15 minuti: l'impasto deve essere liscio, morbido e non appiccicoso. Trasferitelo in una grossa ciotola unta d'olio, copritelo con un telo immerso nell'acqua calda e strizzato che non vada a contatto con l'impasto e fate lievitare per circa due ore in un luogo tiepido (intorno ai 28-30°).
2 Stendete la metà dell'impasto fino a raggiungere uno spessore di 2 mm circa e tagliatelo a rombi di 6-7 cm di lato usando una rotella liscia o un coltello affilato. Proseguite allo stesso modo stendendo il resto dell'impasto.
3 Scaldate l'olio in una larga padella e friggete pochi pezzi di pasta per volta. Appena cominceranno a dorarsi, girateli sull'altro lato (eseguite l'operazione una sola volta per evitare che si impregnino di grasso). Sgocciolateli con la schiumarola e depositateli su carta assorbente. Serviteli caldi con il culatello, lo squacquerone e la giardiniera.

PRANZO DI NATALE,
NON TI TEMO.



FJORD Il miglior salmone norvegese preparato con la vera passione italiana

Prosecco DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

NELLE COLLINE PATRIMONIO DELL'UMANITÀ UNESCO, DALL'UVA GLERA, NASCONO LE BOLLICINE NAZIONALI TANTO AMATE ANCHE ALL'ESTERO. IDEALI A TUTTO PASTO E PER BRINDISI SPECIALI

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi,
ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimaro, styling di Alkèmia



l'abbinamento

L'AFFUMICATO È UN ELEMENTO DI DISTURBO ALL'AZIONE DI UN VINO, PER QUESTO SOVENTE SI RICORRE ALLA BIRRA. TUTTAVIA SE C'È UN PRODOTTO ADATTO AD ACCOSTARSI È PROPRIO IL PROSECCO NELLE SUE VERSIONI PIÙ VIVE E SPONTANEE. IL FRIZZANTE **CA' DEI ZAGO** SI PONE IN ATTESA E LASCIA CHE SI ESPRIMA TUTTO PRIMA DI POTER RACCOGLIERE L'EREDITÀ E RIASSUMERLA IN UN EPILOGO LIMPIDO, APPASSIONATO. IL FRIZZANTE **CASA COSTE PIANE** PUNTA ALL'ANIMA VEGETALE E NE ACCOMPAGNA L'EQUILIBRIO. IL **BRUT NATURE DI FOLLADOR** VA DRITTO SULLA SENSAZIONE GRASSA DELLA RICETTA E NON FA CASO A CHI C'È INTORNO, IL RISULTATO È UN CONTRASTO NETTO, IDEALE PER CHI NON PRIVILEGIA LE SFUMATURE. IL **LUDOVICA BRUT DI ANERI**, PUR NELLA SUA AZIONE DETERGENTE, È PIÙ CAUTO E QUALIFICA L'EREDITÀ AROMATICA DELL'INSIEME.

PATÉ DI TROTA AFFUMICATA
CON CHIPS DI PATATE VIOLA

pag. 152

Nella foto di apertura, vassoio Sambonet, coppa Punch di Paderno, flûte Rosenthal. Qui a sinistra, coppetta Ichendorf, piatti Rosenthal, posate Pintinox. Nelle pagine a seguire: piatti e flûte Rosenthal, posate Pintinox, tovaglioli C&C. Indirizzi a pagina 162

Il Prosecco accoglie in sé la leggiadra spontaneità dell'Alta Marca trevigiana, ne tratteggia il frenetico e rotondo sviluppo delle colline, ne interpreta la verde freschezza, lasciando in chi lo beve la sensazione di possederla veramente.

Questa è terra di acque nobili, sacre e indispensabili allo sviluppo della vita, è terra di sassi e d'arte, è un giacimento tutto da scoprire che ha nel Prosecco un suo rappresentante gioioso e autentico. Per queste sue preziose caratteristiche, negli ultimi anni il Prosecco ha acquisito una decisa notorietà e sono ormai milioni le bottiglie che arrivano sul mercato così etichettate. Ma è importante sapere che il Prosecco non è tutto uguale: nel territorio di produzione del vino, oggi patrimonio dell'Unesco (le colline di Conegliano e Valdobbiadene e i comuni che appartengono a

questa eletta denominazione) nasce il Prosecco Superiore Docg, tutelato dall'omonimo Consorzio. Se un tempo il nome "Prosecco" era associato al vitigno e al vino, oggi il tipo di uva è stato individuato nella Glera, probabilmente originaria della costa triestina e in modo più specifico della località di Prosecco. La necessità di distinguere in modo chiaro il vitigno dal vino nasce con la denominazione di origine controllata e garantita (Docg) assegnata alle aree storiche: la celebre Conegliano-Valdobbiadene con una produzione a fine 2019 di circa 92 milioni di bottiglie e l'area di Asolo Montello, riunita in un Consorzio di tutela della piccola produzione autoctona. Tutto il resto del Veneto e del Friuli sforna circa 485 milioni di Prosecco Doc, con disposizioni meno restrittive.

segue >

le Naturelle®

rustiche



NIENTE
DA AGGIUNGERE.

UNA GAMMA COMPLETAMENTE ANTIBIOTIC FREE



Novità



Produciamo
mangimi OGM-free
bilanciati.



Alleviamo le nostre
galline senza l'uso di
antibiotici fin da pulcini



La nostra filiera
è certificata da
un ente esterno



Ci prendiamo cura
delle galline con
controlli quotidiani



Monitoriamo
attentamente raccolta
e selezione delle uova



Ti offriamo le uova
in imballaggi
100% eco-friendly

Le Naturelle Rustiche sono uova 100% italiane, deposte all'interno di una filiera dedicata e certificata nella quale non sono utilizzati antibiotici in alcuna fase produttiva. Rispetto ambientale, benessere delle galline e attenzione al consumatore sono i capisaldi della gamma che propone uova da galline allevate a terra, all'aperto e da allevamenti biologici. **Da oggi, l'offerta si amplia con i pratici brik di albume d'uovo pastorizzato nei formati 500 g e 1 kg.**



leNaturelle •



lenaturellofficial •

lenaturelle.it

QUICHE DI SALMONE E TOPINAMBUR

FACILE
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 60 MINUTI
420 CAL/PORZIONE

230 g di pasta sfoglia stesa rotonda
– **450 g di filetto di salmone**
– **300 g di topinambur** – **1 limone** –
150 g di panna acida – **3 uova**
– **1 tuorlo** – **sale**

1 Pelate i topinambur e tagliateli a fettine, cuoceteli per 15 minuti in acqua salata in ebollizione acidulata con il succo di limone, scolateli e frullateli con un mixer a immersione fino a ridurli in purea. Regolate di sale e lasciateli raffreddare.

2 Mescolate la crema di topinambur con la panna acida, una presa di sale, il tuorlo e le uova sbattute a parte. Srotolate la pasta sfoglia e trasferitela con la sua carta in uno stampo del diametro di 20 cm, dai bordi alti 3 cm. Dopo aver bucherellato il fondo con i rebbi di una forchetta, stendete un velo di crema di topinambur.

3 Eliminate le lisce dal filetto di salmone, poi tagliatelo a fettine eliminando la pelle. Riempite lo stampo, alternando salmone e crema; ripiegate i bordi di pasta verso il ripieno e trasferite la quiche nella parte bassa del forno già caldo a 180° per 25 minuti. Passate lo stampo sulla griglia a metà del forno e cuocete per altri 10-15 minuti. Servite la quiche ancora tiepida.

l'abbinamento

LA QUICHE È UNO DEGLI AMBITI CULINARI PIÙ ADATTI ALL'USO DEL PROSECCO DI VALDOBBIADENE -CONEGLIANO NELLA VERSIONE EXTRA-DRY, IN VIRTÙ DELL'EQUILIBRIO TRA I SAPORI MORBIDO E FRESCO CON IL PERLAGE, A CORONARE UN INGRANAGGIO CHE MIGLIORA CON L'USO. INOLTRE LA PESENZA DEL SALMONE RAFFORZA

L'ESIGENZA DI UN LIQUIDO CHE AFFRONTI LA BOCCA CON BRILLANTEZZA. IL **COL DEL SAS SPAGNOL**, PIÙ ASCIUTTO DEGLI ALTRI, È DEDICATO A CHI AMA UN CONFRONTO NITIDO E UN RITMATO RILANCIO DEL GUSTO. LO SPUMANTE DELLA **CANTINA SANT'ANNA** PREDILIGE LA CUCINA ELABORATA, VISTO CHE NE SEGUE LE MOVENZE SENZA PERDERE IL FILO DELLA

PULIZIA. IL CONTATTO CON L'**EXTRA DRY DI MONGARDA** HA UN CHE DI RADICALE, COME SE L'INSIEME PORTASSE FUORI PRECISO IL GUSTO DEL MARE A SOVRASTARE IL RESTO. LA MAGGIORE ROTONDITÀ DEL **TERRE DI SAN VENANZIO** FUNZIONA SULLA FIBRA DEL TOPINAMBUR COTTO AL DENTE E SULLA VIVACITÀ PUNGENTE DEGLI AROMI.



La nostra selezione è dedicata all'area di Conegliano-Valdobbiadene, l'unica in grado di mettere in luce una relazione peculiare tra luoghi e liquidi. La sua morfologia si compone di una serie di rilievi collinari allungati "a cordonata", separati da valli percorse da piccoli corsi d'acqua. La parte a nord si appoggia sulla catena prealpina che funge da barriera naturale all'ingresso di correnti fredde, mentre a sud la zona gode delle temperature miti della Laguna di Venezia. I suoli, originati dal sollevamento di fondali marini, si sono poi modificati dall'azione dei ghiacciai e dei fiumi. I terreni sono costituiti in prevalenza da arenarie e marne, a cui si alternano strati morenici ed alluvionali. Tale profilo favorisce il costante drenaggio dell'acqua.

Il clima dell'area del Conegliano-Valdobbiadene è di tipo temperato, caratterizzato da un'escursione termica che consente di avere, nel periodo di maturazione delle uve, sensibili differenze fra la notte e il giorno. Nel cuore della denominazione è presente una piccola sottozona chiamata Cartizze, 108 ettari suddivisi tra oltre un centinaio di produttori per circa 1 milione di bottiglie all'anno di "Superiore di Cartizze", vera perla dell'enologia italiana. La pendenza dei declivi e l'esposizione a sud creano un anfiteatro naturale: qui nascono uve e vini che possono spuntare prezzi anche quattro volte superiori. Di grande qualità anche la tipologia "Rive" con vigneti posti su terreni scoscesi e con regole più restrittive.

segue >



Granammare, “pizza gourmet” e format gastronomico di successo nel cuore della città di Salerno.

In una location d'eccezione in via Lungomare Tafuri, nei pressi del centro cittadino e del Forte La Carnale, uno dei luoghi simbolo di Salerno, sorge Granammare, innovativo format gastronomico che propone un'intensa esperienza culinaria grazie ad un mix di pizza gourmet, fritti d'autore e bevande selezionate.

Granammare nasce nel 2019 dalla visione di unire due mondi: quello della pizza rappresentato dal grano, e quindi dalla genuinità delle materie prime utilizzate come la farina, e quello marittimo per valorizzare la posizione della struttura, situata a pochi passi dal mare con vista sul Golfo di Salerno.

Sin dalla sua apertura, il format di Granammare ha riscontrato un grande successo, grazie alla varietà della sua offerta, tra cui la possibilità di degustare pizza e fritti senza glutine, anche con mozzarella senza lattosio. Il piacere del palato, esaltato dall'eccellenza dei prodotti, e un design caratterizzato dal richiamo agli elementi tipici della città e della Costiera Amalfitana, si fondono per creare un'esperienza del gusto unica e originale.

Il luogo ideale nel quale assaporare tutta la bontà della pizza, declinata in gusti classici, rivisitati e gourmet, oppure degustare fritti artigianali, taglieri, insalate e dolci accompagnati da birre, vini e bollicine.

Vivi l'esperienza del gusto firmata Granammare!



Granammare
Via Lungomare Tafuri, 11 - Salerno
www.granammare.it

facebook.com/granammare instagram.com/granammare

Ferrarelle
dedica questa pagina
ad un suo cliente speciale.

LISCIA, GASSATA O...
Ferrarelle



CHALLAH AL CARDAMOMO CON SESAMO NERO

FACILE
PER 8-10 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
300 CAL/PORZIONE

500 g di farina 00 + quella per la spianatoia – 12 g di lievito di birra fresco – 40 g di zucchero – 3 bacche di cardamomo – 1 uovo – 1 tuorlo – 0,5 dl di olio di semi di girasole – sale

1 Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, unite il lievito sbriciolato, 1,2 dl di acqua tiepida, l'uovo sbattuto, lo zucchero e i semi contenuti nelle capsule di cardamomo pestati finemente; amalgamate gli ingredienti con le mani, aggiungete un pizzico di sale e impastate per una decina di minuti, finché avrete ottenuto un impasto liscio e omogeneo.

2 Trasferitelo in una ciotola oliata, copritelo con la pellicola e lasciatelo lievitare per 2 ore o fino al raddoppio del suo volume. Quindi dividetelo in 4 panetti dello stesso peso e ricavate dei filoncini di 50 cm di lunghezza. Disponeteli paralleli sulla spianatoia e pizzicate le quattro estremità in alto per sigillarli tra loro.

3 Intrecciate i filoncini in modo da ottenere una treccia, sigillate le estremità, trasferitela su una teglia rivestita con carta da forno, infarinatela leggermente, copritela e lasciatela lievitare per 30 minuti. Spennellatela con il tuorlo diluito con poche gocce d'acqua, cospargetela con il sesamo e cuocetela in forno già caldo a 200° per 10 minuti e a 180° per altri 20.

l'abbinamento

DESSERT DI ESTREMA RAFFINATEZZA, EVOCA RIFLESSI ESOTICI E SI PRESTA ALLA PUREZZA CHE DISTINGUE I MIGLIORI PROSECCO DI VALDOBBIADENE- CONEGLIANO DRY, SPUMANTI AMABILI, CHIARAMENTE DOTATI DI UN RESIDUO ZUCCHERINO, MA SEMPRE SENZA SMAGLIATURE.

IL **CARTIZZE VAL D'OCA** È REGOLARE, NESSUN PASSO FALSO, SI APPOGGIA SUL SOFFICE RICORDO DELLA BRIOCHE E RICHIAMA IL GUSTO DEL FORNO. SUL MEDESIMO PIANO POSSIAMO VALUTARE L'ACCOSTAMENTO DELLA CHALLAH CON IL **"SIOR TONI" V8**, UN INCONTRO DI MORBIDEZZE, SERIO E GRADUALE, SENZA

SORPRESE. PIÙ INTENSO, È IL **DRY NADIN DI FOSS MARAI**, QUASI A VOLER RIPORTARE QUESTA PASTICCERIA A UN CONFRONTO SERRATO E VIGOROSO. BENISSIMO, INFINE, IL **CARTIZZE DI RUGGERI** CHE SEMBRA CONOSCERE BENE I VOLUMI ESPRESSIVI DELLA BRIOCHE E NE AMPLIFICA IL CALORE RASSICURANTE.

Qui la vendemmia è fatta a mano con uve provenienti da un unico comune o frazione e viene sempre riportato l'anno di produzione in etichetta. Le Rive, vero fiore all'occhiello del Conegliano-Valdobbiadene, sono prodotte solo nelle versioni spumante.

Per il Conegliano-Valdobbiadene abbiamo una versione frizzante che possiede una minore quantità di anidride carbonica e talvolta è ottenuta dalla rifermentazione in bottiglia, tanto da potersi permettere di avere depositi (in etichetta Col fondo). Poi c'è la versione spumante, dotata di un perlage più intenso e realizzata con la rifermentazione in autoclave. Il Prosecco Superiore

si distingue in quattro tipologie: Extra Brut (residuo zuccherino 0-6 g/l.) con gusto secco da accompagnare a crudité, primi di mare e di terra; Brut (0-12 g/l.) dai profumi freschi e fruttati, con sfumature di agrumi, è ideale su antipasti di pesce e verdure e primi con frutti di mare; Extra Dry (12-17 g/l.) è la versione tradizionale che combina l'aromaticità con la sapidità, ottimo come aperitivo, si serve su minestre di legumi, frutti di mare, formaggi freschi e carni bianche; Dry (17-32 g/l.) si caratterizza per la maggiore aromaticità, dalla dolcezza molto fresca, si adatta agli abbinamenti con dolci a pasta secca o cibi della cucina fusion.

le nostre scelte

Con il paté di trota affumicata



Frizzante Ca' dei Zago,
0423 975395, € 22
Christian Zanatta è un agricoltore naturale che traduce nel suo Frizzante il potere di una terra preziosa, un'evocazione da spendere sulle vongole saltate in padella.



Frizzante Casa Coste Piane
0423 900219, € 13,50
La famiglia Follador è un riferimento per chi ama le fermentazioni spontanee, fusione di territorio ed esperienza tecnica, la levità al servizio di una cucina sussurrata.



Brut Nature Metodo Classico Silvano Follador
0423 900295, € 22,50
Privo di zuccheri residui, questo Spumante ha la bellezza giovanile che non rinuncia a una sorprendente evoluzione, merita le cozze crude o al vapore.



Ludovica Brut Aneri
0442 20477, € 15
Le uve biologiche vengono da Susegana, più vicino a Conegliano che a Valdobbiadene; è uno spumante equilibrato, da provare su un risotto alla marinara in bianco.

Con la quiche di salmone



Extra Dry Spagnol,
0423 987177, € 12
Il nome Col del Sas si riferisce alla collina del vigneto coltivato dagli Spagnol; nasce qui uno spumante soave e cremoso, da sperimentare su una tiepida insalata di mare.



Extra dry Tenuta Sant'Anna,
0422 864511, € 9,50
Le uve vengono da Valdobbiadene, è il prodotto di punta dell'azienda di Loncon, la sua virtù è nella finezza del perlage che accompagna il sapore dei salumi e della soppressa.



Extra Dry Mongarda,
0438 989168, € 12,50 - È realizzato con l'antica consuetudine di unire alla Glera piccole porzioni di vecchie varietà, un contributo originale a uno spumante tenero e avvolgente, ideale per il saor.



Extra Dry Terre di San Venanzio,
0423 974083, € 12
Sin dai profumi di fiori e di pera ecco l'intonazione morbida, il sapore si distende sorretto dal perlage e si consegna a una tagliatella con finferli appena piccante.

Con la challah al cardamomo



Cartizze Dry Val d'Oca,
0423 982070, € 19
I seicento soci della Cantina Produttori lavorano oltre mille ettari di vigneto; sulla collina del Cartizze nasce questo spumante amabile da sposare col pandoro.



Cartizze "Sior Toni" Vineyards V8,
0422 864511, € 27
È una marca collegata al gruppo Genagricola, una ricercata selezione di spumanti originali anche nella veste, come questo soffice Cartizze adatto alla piccola pasticceria.



Nadin Dry Millesimato Foss Marai,
0423 900560, € 14,40 - I vigneti di Guia hanno peculiarità nette e singolari, come dimostra questo spumante dall'armonica dolcezza che sposa un soufflé all'arancia.



Cartizze Dry Ruggeri,
0423 9092, € 16
Questo storico marchio produce spumanti di estrema finezza, soprattutto quando si tratta di bilanciare dolcezza e vivacità, il loro Cartizze eccelle su una crostata alla frutta.



PATÉ DI TROTA AFFUMICATA CON CHIPS DI PATATE VIOLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
270 CAL/PORZIONE

100 g di trota salmonata affumicata
- **280 g di patate bianche** - **1 uovo**
- **1 limone** - **12 ceci lessati** - **60 g di cimette di cavolo cimone** - **4 patate viola** - **qualche germoglio** - **olio di arachide** - **30 g di burro** - **sale** - **pepe**

1 Pelate le patate viola, tagliatele a fettine e friggetele per 3-4 minuti in olio di arachide ben caldo. Scolatele su carta assorbente e insaporitele con un pizzico di sale. Pelate le patate, lavatele, tagliatele a dadini, trasferitele in una casseruola con acqua fredda, portate a bollire, unite una presa di sale e cuocetele per 10 minuti. Scolatele, riducetele in purea e amalgamate il burro ammorbidito.
2 Cuocete l'uovo in acqua bollente per 8 minuti. Spezzettate la trota affumicata e frullatela nel mixer con la purea di patate, il tuorlo dell'uovo sodo, una presa di sale e una macinata di pepe.
3 Trasferite il composto in una tasca da pasticceria, suddividetelo in 4 bicchieri e trasferitela in frigo. Dividete il cavolo cimone in cimette piccolissime e scottatele per 1 minuto in acqua salata in ebollizione. Scolatele e raffreddatele in acqua e ghiaccio. Eliminate la pellicina dai ceci, disponeteli sopra il paté di trota con le patatine fritte, i germogli, il cavolo cimone e servite.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

LA GIOVANILE FRAGRANZA DEI PROFUMI, LA PRESENZA DEL PERLAGE E DELLA SPUMA CONSIGLIANO DI SERVIRE IL PROSECCO DI VALDOBBIADENE-CONEGLIANO A 8° IN UNA FLÛTE APPENA PIÙ CAPIENTE DI QUELLA CONSUETA, MOLTO STRETTA. INTORNO A QUESTA TEMPERATURA POSSIAMO GESTIRE LE DIFFERENTI

TIPOLOGIE, PER ESEMPIO SCENDENDO A 6-7° QUANDO È BRUT E DRY, IL PRIMO PER ESALTARE LA SECCHIEZZA E IL SECONDO PER NON FARSI SOVRASTARE DALLA SENSAZIONE DOLCE. OPPURE SALENDO A 8-9° PER LE VERSIONI FRIZZANTI CON FERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA CHE, PROPRIO PER LA MINORE PRESSIONE

DELL'ANIDRIDE CARBONICA E PER LA MAGGIORE PRESENZA GUSTATIVA, POSSONO ELARGIRE INTERA LA LORO QUALITÀ. DI RADO VINI E SPUMANTI POSSONO INVECCHIARE, ANCHE SE LE VERSIONI MIGLIORI, MAGARI ELABORATE COL METODO CLASSICO, POSSONO RIVELARE INTERESSANTI EVOLUZIONI.



FRAGRANTERIA

Exotic



KARĀ

Dal progetto di design olfattivo di Fragneria Exotic, nasce Karā: una fragranza in cui le reminiscenze dei templi remoti incontrano i colori dei fiori medio-orientali. Le note fruttate di prugna e bacche rosse esplorano le nuances fiorite di caprifoglio, osmanthus e papero, per creare uno spazio di ritrovata energia. Scopri da Tigotà tutta la collezione Fragneria Exotic.

sartù

DI RISO IN BIANCO

NATO NELLE CUCINE ARISTOCRATICHE, È UNO DEI PIATTI
PIÙ SONTUOSI DELLA CUCINA NAPOLETANA,
RISERVATO ALLE OCCASIONI SPECIALI

testi di Paola Mancuso, in cucina Livia Sala, foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi



Le più iconiche specialità della gastronomia napoletana portano a pensare che si tratti una cucina di invenzione popolare, gustosissima perché può contare su materie prime eccellenti, ma comunque di matrice povera. Invece, riserva piatti che non è un eufemismo definire “da re”. Il sartù è uno di questi. Ricco di ingredienti, elaborato nella preparazione, scenografico nella presentazione a tavola, è un piatto entrato nella tradizione partenopea direttamente della cucina aristocratica del Settecento. All'epoca di Ferdinando I di Borbone fu infatti chiamata a corte una task force di cuochi francesi che portarono nella capitale del regno delle Due Sicilie la loro raffinata expertise. I talentuosi chef d'Oltralpe, ovvero i monzù - storpiatura di *monsieur* - e molto abili nella preparazione di timballi, crearono così il sartù, altro termine derivato da *sourtous*, che si potrebbe tradurre con “copri tutto”, ad indicare lo scrigno di riso che, a sorpresa, rivela il ricco ripieno.

“La cucina dei monzù aveva l'esigenza anche di stupire, di creare spettacolo” spiega Luciano Pignataro, gastronomo esperto di cucina partenopea “basti pensare al timballo Flammand, con copertura di bucatini e servito in tavola, appunto, flamboyant”.

L'avvento di riso e pomodoro

Ancora ai monzù spetta il merito di avere introdotto il riso nella cucina campana e delle Due Sicilie in generale. Non che non fosse già presente, dato che dalla Spagna era stato portato dagli Aragonesi già secoli prima, ma veniva considerato un cibo poco saporito, adatto perlopiù a chi soffriva di disturbi gastrici e intestinali, tanto che per lungo tempo gli è stato affibbiato il mortificante nomignolo di “sciacquapanza”. Arrivato con gli spagnoli, il riso fu così nobilitato e reso appetibile dai cuochi francesi. La ricetta del loro sartù non è giunta fino a noi, ma verosimilmente non prevedeva il pomodoro, il cui utilizzo è di molto successivo. Lo testimonia anche Vincenzo Corrado nella sua opera *Il Cuoco Galante* (1793), dove il riso viene cotto nel brodo, legato

con parmigiano grattugiato e uova per poi formare una pasta che va tirata come una sfoglia, messa in una casseruola unta di strutto e farcita con animelle, tartufi, funghi, erbe aromatiche e quindi cotta al forno. Ancora in bianco è il sartù raccontato da Jeanne Carola Francesconi in *La cucina napoletana*, grande classico del '900, con un ripieno più vicino alle versioni di oggi, dove sono immancabili piselli, polpettine, funghi e mozzarella.

Le interpretazioni della ricetta sono comunque innumerevoli, praticamente una per famiglia. Perché, come scrisse il grande Eduardo proprio a proposito del sartù: “... rrobb' 'e Napule, gnorsì. Si cucine cumme vogli'i”. Che tradotto, significa “una cosa di Napoli, signorsì. Si cucina come voglio io”.



BERE GIUSTO

È UNA RICETTA DALLA RICCHEZZA BAROCCA, MOLTEPLICE, SOFISTICATA E AL TEMPO STESSO RADICALE. MERITA QUINDI UN VINO DI TEMPERAMENTO, ABILE A SENTIRE E CUSTODIRE GLI INGREDIENTI PIÙ TERRAGNI E FERROSI, SENZA LASCIAR SFILARE LE FRAGRANZE VEGETALI; AL CENTRO DI TUTTO QUESTO LA COESIONE TRA IL RISO, LA MOZZARELLA E LE UOVA SODE, ELEMENTI MORBIDI CHE RAFFORZANO L'ESIGENZA DI UN LACRYMA CHRISTI ROSSO DI ALTO PROFILO, PORTATORE DELLA MINERALITÀ VULCANICA PIÙ ACUTA, COSÌ PREZIOSA NEL CONTINUO RILANCIO DEI SAPORI, SOPRATTUTTO SULLA CARNE, E SENSUALE NELLE MOVENZE GUSTATIVE, TRA FRESCHEZZA E GENEROSITÀ.

INTERVISTA



LA PAROLA ALL'ESPERTO

LUCIANO PIGNATARO, GIORNALISTA, È AUTORE DI NUMEROSI VOLUMI DI ENOGASTRONOMIA CAMPANA E MERIDIONALE, TRA CUI “LA CUCINA NAPOLETANA” E “LA PIZZA” (HOEPLI). IL SUO BLOG LUCIANOPIGNATARO.IT È TRA I PIÙ SEGUITI E AUTOREVOLI DEL SETTORE. DIRIGE IL SETTIMANALE “CUCINA A SUD”.

IL SARTÙ È NATO BIANCO

O ROSSO? SICURAMENTE BIANCO. LE PRIME TRACCE DELL'UTILIZZO DELLA SALSA DI POMODORO RISALGONO ALLA FINE DEL SEICENTO, CITATA COME “SPAGNOLA” DA ANTONIO LATINI NEL SUO RICETTARIO, UNO DEI PILASTRI DELLA CUCINA NAPOLETANA.

È UN PIATTO ANCORA

DIFFUSO? NELLA CUCINA CASALINGA ORMAI È RISERVATO SOLO ALLE FESTIVITÀ O ALLE OCCASIONI IMPORTANTI, PER VIA DELLA PREPARAZIONE LABORIOSA. ANCHE NELLA CARTA DEI RISTORANTI È UNA RICETTA DESUETA E GLI CHEF STELLATI NON SE NE OCCUPANO. È PIÙ FACILE TROVARLA NELLE TRATTORIE IN CITTÀ, OPPURE NEGLI ESERCIZI COMMERCIALI, VENDUTA IN VERSIONE MONOPORZIONE E CON IL POMODORO.

NELLA PATRIA DELLA PASTA, FA SPECIE UNA SPECIALITÀ A BASE DI RISO. IL RISO FA PARTE DA SEMPRE DELLA GASTRONOMIA TRADIZIONALE DEL SUD, BASTI PENSARE AGLI ARANCINI SICILIANI E ALLA TIELLA PUGLIESE. GIÀ DAL MEDIOEVO VENIVA COLTIVATO IN SICILIA, PORTATO DAGLI ARABI, PER POI DIFFONDERSI NELLA PIANA DI SIBARI (CALABRIA) E NELLA PIANA DEL SELE (SALERNO), UNA DELLE NOSTRE MIGLIORI COLTIVAZIONI FINO A TUTTO L'OTTOCENTO.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

ALCUNI LOCALI DEL TERRITORIO CHE OFFRONO IL SARTÙ. IL CONSIGLIO È DI TELEFONARE PER VERIFICARE LA DISPONIBILITÀ DEL PIATTO, A VOLTE IN MENU SOLO IN ALCUNI GIORNI O SU PRENOTAZIONE.

SARTÙ

Via S. Gennaro al Vomero 9/b, Napoli, tel. 331 8810666
CUCINA DEL TERRITORIO A BASE DI ECCELLENZE LOCALI E PRODOTTI FRESCI COLTIVATI NELL'ORTO DI PROPRIETÀ. IN MENU, IL SARTÙ DI RISO IN BIANCO SECONDO LA RICETTA STORICA DI JEANNE CARÒLA FRANCESCONI, LINGUINE CON FEGATO DI POLPO, GENOVESE, RAGÙ NAPOLETANO CON ZITI, BACCALÀ IN TRE TIPOLOGIE. TRA I DOLCI, LA ZUPPA INGLESE ALLA NAPOLETANA, ALTRA RICETTA STORICA.

LA CHIOCCIA D'ORO

Via Novi Massa, Novi Velia (Sa), tel. 097470004
RISTORANTE AI PIEDI DEL MONTE GELBISON, NOTO ANCHE COME MONTE SACRO. MUST DEL LOCALE È IL SARTÙ DI RISO IN MONOPORZIONE, MA IN STAGIONE MERITANO UN ASSAGGIO ANCHE I PRIMI DI PASTA FRESCA CON I FUNGHI DEI MONTI CIRCOSTANTI. SECONDI A BASE DI CARNE: AGNELLO LOCALE E CONIGLIO FARCITO.

DA CARMINE

Via dei Tribunali 330, Napoli, tel. 081294383
IN UN AMBIENTE SEMPLICE, SI GUSTANO PIATTI TRADIZIONALI DI MARE E DI TERRA CHE VARIANO A SECONDA DEL MENU DEL GIORNO: PASTA E PATATE CON LA PROVOLA, PACCHERI CON BACCALÀ, MEZZANELLI ALLA GENOVESE, SARTÙ AL POMODORO, POLPO ALLA LUCIANA.

ROSTICCERIA VESTUTO

Piazza Gian Battista Vico 46, Napoli, tel. 0817518666
TAVOLA CALDA CON SPECIALITÀ DA ASPORTO: FOCACCIA CON RAGÙ NAPOLETANO, FRITTATINE CON FIOR DI LATTE DI AGEROLA, SARTÙ, PIZZA FRITTA, PAGNOTTELLE CON SALSICCIA E FRIARIELLI.



SARTÙ IN BIANCO

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 75 MINUTI
COTTURA 90 MINUTI

600 g di riso – 500 g di carne di manzo tritata – 500 g di mozzarella – 30 g di funghi secchi – 300 g di piselli sgranati surgelati – 250 g di fegatini di pollo già puliti – 300 g di cervelatina (salsiccia di suino) – 100 g di pecorino grattugiato – 1,5 l di brodo vegetale – 1 cipolla – 1 foglia d'alloro – 8 uova di cui 3 sode – pangrattato – farina – burro – olio di semi di arachidi – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

- 1 Tagliate la mozzarella a fettine e fatele scolare in un colino. Ammorbidite i funghi in acqua tiepida. Tagliate a spicchi le uova sode. Fate sciogliere in un tegame 1 cucchiaino di burro, rosolatevi i fegatini con l'alloro, salate, levateli dal fuoco e tagliateli a pezzetti.
- 2 Preparate il sugo. Soffriggete in una casseruola la cipolla tritata con mezzo bicchiere d'olio d'oliva e 1 cucchiaino di burro; fatevi rosolare la cervelatina intera, poi unite i funghi strizzati e spezzettati e i piselli. Versatevi mezzo bicchiere d'acqua calda, salate, pepate e cuocete per circa 10 minuti. Scolate la cervelatina e tagliatela a rondelline.
- 3 Preparate le polpettine. Raccogliete in una ciotola la carne tritata, 2 uova sgusciate, la metà del formaggio grattugiato, 2 di pangrattato, sale e pepe; impastate bene gli ingredienti e ricavate tante polpettine delle dimensioni di una nocciola; infarinatetele e friggetele in abbondante olio di semi ben caldo. Scolatele e tenetele da parte.

- 4 Cuocete il riso. Mettete su fuoco moderato una casseruola con circa la metà del sugo preparato e versatevi il riso; portatelo a cottura, tenendolo al dente e bagnandolo ogni tanto con il brodo bollente, come un risotto. Al termine, incorporate 50 g di burro, le 3 uova restanti sbattute e il pecorino rimasto; lasciate intiepidire.
- 5 Nella casseruola con il sugo rimasto, fate insaporire le polpettine.
- 6 Ungete di burro uno stampo per timballi di 18 cm e spolverizzatelo di pangrattato. Versatevi buona parte del riso e stendetelo sul fondo e sulle pareti, premendo bene per compattarlo.
- 7 Distribuite nell'incavo gli ingredienti preparati: le fettine di uovo sodo e di mozzarella, le polpettine con il loro sugo, i fegatini e la cervelatina. Terminate con il riso rimasto, compattate la superficie, cospargetela di pangrattato, fiocchetti di burro e infornate a 180° per 30 minuti o finché il sartù sarà dorato. Fatelo riposare per 15 minuti prima di sformarlo. Se vi sono avanzate polpette e piselli, utilizzatele per guarnire.

La famiglia

AD OGNI PIZZA UN'EMOZIONE

La Famiglia è il nome della Pizzeria, l'anima è Giovanni Russo.

Ma chi è Davvero? Ciao sono Giovanni Russo ho 29 anni (di cui 14 anni trascorsi nel mondo della ristorazione).

Tutto è iniziato per gioco, un anno fui rimandato a scuola, così mia mamma decise di "punirmi" mandandomi a lavorare in Pizzeria. Una scelta esemplare da parte sua. Anche perché quella punizione mi ha permesso di crescere come persona, sul piano professionale e sul piano umano.

Da lì ho scoperto la vocazione di interfacciarmi con le persone, poi ho scoperto il mondo delle lievitazioni, Un mondo che non conosce limiti dove nulla è impossibile e se hai immaginazione puoi sempre superarti.

Ho iniziato in una piccola saletta appena 40 posti, ed oggi ho un locale da 150 posti a sedere e vari spazi dedicati alle varie fasi della lievitazione che mi consentono di arrivare alla fase finale della materia prima, il mio panetto.

Mi piace emozionarmi ad ogni singola pizza che sforno e da queste emozioni trovare la motivazione di migliorare ogni giorno, perché in fondo nella vita non si smette mai di imparare.

Spero di essere sempre all'altezza delle aspettative, che mi riserva, questo viaggio chiamato VITA!



PIZZERIA LA FAMIGLIA
Via Nazionale Appia, 304 - Casapulla (CE)
Cel. 351 1377381

Ferrarelle
dedica questa pagina
ad un suo cliente speciale.

LISCIA, GASSATA O...
Ferrarelle

se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

CULTURA&NATURA

OLIO SOLIDALE

Da sempre promotrice della biodiversità e certificata sostenibile, l'azienda cremonese Oleificio Zucchi da anni partecipa attivamente a progetti di tutela del patrimonio naturale e artistico italiano. Per esempio, finanziando la cura degli ulivi coltivati nei *Beni del FAI*, come l'Abbazia di San Fruttuoso (foto) o il Giardino della Kolymbethra di Agrigento (zucchi.com).



VIGNE HI-TECH

Calici ecologici

Si possono fare ottimi vini rispettando la tradizione della raccolta rigorosamente manuale con in più l'aiuto della tecnologia. Lo dimostrano i nuovi sensori di Cavit (Trento) che monitorano 6.350 ettari di vigneti ottimizzando il lavoro dei viticoltori, dalla potatura alla vendemmia. I microclimi molto diversi della zona, infatti, richiedono interventi mirati per migliorare la resa dell'uva tutelando l'ambiente (cavit.it)



Allevatori PIONIERI DELLA SOSTENIBILITÀ

Cambiamenti climatici e colture intensive impoveriscono il suolo, come più volte denunciato anche dagli esperti della UE. Fenomeno che ha toccato poco il Galles dove, anziché stressare il terreno per renderlo fertile o ricoprirlo di serre, si è preferito convertire terre 'marginali' in cibo di qualità. Per esempio, promuovendo il tradizionale ed ecologico modello di allevamento degli agnelli (10 milioni di capi). La superficie per il pascolo è così vasta da compensare le emissioni di carbonio e garantire agli animali una vita serena. Niente stress, meno adrenalina, anche per questo l'agnello gallese è così buono. Le fattorie sono oltre 7.500, non impattano sulle risorse idriche grazie all'abbondanza di acqua piovana e gli allevatori si prendono direttamente cura del territorio ripristinando, siepi campestri e prati di achillea, erica e trifoglio. Risultato: paesaggio incantevole e fiorente economia sostenibile incentrata sul delizioso Welsh Lamb (agnellogallese.it).

PESCE LEGALIZZATO

Confiscato e mangiato

Banco Alimentare e le Capitanerie di Porto siciliane collaborano al progetto *Ri-Pescato*, contro la pesca di frodo che distrugge l'ecosistema marino (500 tonnellate di pesce "abusivo" all'anno in Italia) e a sostegno dei bisognosi. Tonno, spada e tante altre specie confiscate si trasformano in piatti freschi, garantendo a tutti nutrimento goloso e di grande qualità. Fino ad ora 12mila chili di pesce "illegale" sono serviti per preparare 83mila pasti: una speranza per le famiglie in difficoltà e per la salute del mare (bancoalimentare.it).



LAVORIAMO INSIEME

BISTROT INCLUSIVO

Per garantire un'occupazione agli studenti con disabilità, gli insegnanti di sostegno dell'Alberghiero di Loreto hanno ideato *Lavoriamo insieme*, cooperativa che impiega persone svantaggiate in staff con tante altre. È nato così il MicaMole bistro nella Mole Vanvitelliana di Ancona: 9 lavoratori a tempo indeterminato (4 della cooperativa) preparano drink, spuntini e golosi catering (micamolesocialfood/).

una Bontà Reale



Consulta il nostro sito per guardare le ricette!
www.madamaoliva.it

Madama Oliva

sale&pepe shopping



Specialità Ferrero

Il Calendario dell'Avvento Ferrero Collection ci fa assaporare ancora di più il piacere dell'attesa scoprendo ogni giorno una Specialità Ferrero. Contiene l'assortimento di Ferrero Rocher, Ferrero Rondnoir e Raffaello.



Praline Bon Borsci

Dal liquore inconfondibile Elisir Borsci S. Marzano sono nate le praline di cioccolato ripiene di morbida crema pasticcera all'Elisir Borsci S. Marzano. Prepare con puro cioccolato senza aggiunta di grassi idrogenati né conservanti artificiali. Una scelta che rispetta la filosofia di Gruppo Caffo 1915 che per i suoi prodotti sceglie solo materie prime selezionatissime.



Calendario d'Avvento Pompadour

Pompadour presenta il Calendario d'Avvento, in esclusiva sull'Online Shop, per attendere il Natale con magia e gusto, assaporando 24 infusi a base di frutta, erbe e spezie di alta qualità. Il Calendario d'Avvento è a sostegno di SOS Villaggi dei Bambini (www.sositalia.it).



Panettone Gastronomico salato

Il Panettone gastronomico Probios è la versione salata del tradizionale dolce di Natale. Si serve tagliato a dischi e farcito a piacere così da formare tanti tramezzini dai gusti diversi per ogni strato. La sua morbidezza è data dalla lenta lievitazione con lievito madre.



Giovanni Cova & C. celebra Raffaello

La pasticceria Giovanni Cova & C. con la nuova linea di esclusivi Panettoni, celebra Raffaello in occasione dei 500 anni dalla sua morte. Un'iniziativa di grande levatura artistica, resa possibile grazie alla collaborazione con la Pinacoteca Ambrosiana e la Pinacoteca di Brera. Ad impreziosire ogni singola confezione, in regalo un libro con la descrizione delle opere.



Sarunè Asti Secco senza solfiti Toso

Perfetta per il brindisi l'ultima novità di casa Toso, Sarunè, il primo Asti Secco DOCG senza solfiti aggiunti. Prodotto in solo 13.200 bottiglie numerate, nasce da uno scrupoloso lavoro in vigna. Fresco, gradevolmente aromatico, di colore giallo paglierino brillante, ha perlage fine e persistente. Il profumo è aromatico. In bocca è secco, morbido ed equilibrato, con un finale lungo e sapido.



La Scaramantica 2020 Voiello

Il piacere smisurato per la tavola, la passione per l'arte e un pizzico di scaramanzia: la couvette di Voiello racchiude in un unico regalo tutti gli elementi caratteristici del Natale napoletano. La Scaramantica 2020 in limited edition è in vendita in esclusiva su Amazon.



Maximilian I Müller Thurgau

Il Maximilian I Müller Thurgau Durello di Cantina di Soave è uno spumante Brut ottenuto dalle eccellenti uve Müller Thurgau e Durella. Dal caratteristico profumo floreale di biancospino e dal gusto aromatico di mela Golden e pesca gialla, ha una freschezza agrumata con un finale piacevolmente sapido. Spumante ideale a tutto pasto.



Vertuo Nespresso

Vertuo Nespresso è un innovativo sistema di preparazione per il caffè: grazie all'esclusiva tecnologia Centrifusion™ 29 nuovi caffè possono essere gustati in tazze di 5 dimensioni differenti. Gli esperti di caffè Nespresso hanno scelto con cura origine e tostatura di ogni caffè per assicurarne la migliore interazione con i parametri di estrazione del sistema Vertuo e creare la crema perfetta.



Biscotti di Natale Delacre

Delacre da 150 anni si dedica all'ideazione e alla produzione di raffinati biscotti da pasticceria. La linea natalizia comprende la speciale confezione Etoile in latta, riutilizzabile, contenente la selezione di 46 biscotti in sette varietà: tre tra i più iconici del brand e ben quattro special edition natalizie a forma di stella.



Proposte per le feste Nonino

La linea delle Grandi Riserve Nonino invecchiate in eccellenza comprende la Grappa Riserva Aged 8 Years, da pregiate vinacce selezionate. Distillata artigianalmente e invecchiata per 8 anni in barriques di Quercia Nevers, Grésigne e piccole botti Sherry cask, ha una gradazione di 43% vol. La bottiglia è in vetro dipinto in color nero tagliato 'alla moda a diamante', da artigiani italiani.



Dolci proposte Hausbrandt

Le specialità del Natale Hausbrandt nascono dalla consolidata collaborazione con il Maestro Pasticcere Iginio Massari. Tra queste il Panettone al cioccolato bianco e caffè che sorprende grazie all'inatteso abbinamento del caffè Gourmet Columbus Hausbrandt e delle scorzette di limone candito. La dolcezza del cioccolato bianco incornicia la magia dell'assaggio.



Baule Volante: un Natale a tutto bio

Baule Volante presenta i suoi nuovi prodotti natalizi realizzati con le migliori materie prime biologiche, lievito madre e con alternative senza ingredienti di origine animale e senza lievito di birra. Tra questi il Panettone con bagna al limone e limoncello senza scorze di agrumi e senza canditi.



L'idea regalo firmata Bioexpress

Un regalo genuino e particolare è una cesta piena di prodotti biologici Bioexpress, da un gruppo di produttori dell'Alto Adige di frutta e verdura biologica. Si possono scegliere frutta e verdura di stagione da inserire nella cassetta regalo più tisane, marmellate, pasta, succhi di frutta, pane, formaggi e tanto altro ancora.



Natale Fior di Loto

Fior di Loto porta sulle tavole natalizie tante novità biologiche tra cui il Pandoro tradizionale dolcificato con solo zucchero di canna e realizzato con pasta madre e senza olio di palma.



Ramazzotti #SpiritoTricolore

Verde e rinfrescante come Ramazzotti Amaro Menta, bianco e profumato come Sambuca Ramazzotti e rosso intenso, come l'iconico Amaro Ramazzotti. L'amaro italiano più apprezzato al mondo veste i colori della bandiera e mette l'italianità al centro. Con l'iniziativa #SpiritoTricolore, Ramazzotti, infatti, supporta enti benefici donando igienizzante.



Nims - Star Tap

Star Tap permette di avere sempre a portata di mano acqua di ottima qualità. Compatto e pratico, il frigo gasatore distribuito da Nims si distingue per il suo design e per la sua efficiente tecnologia refrigerante. Star Tap eroga acqua microfiltrata: fredda oppure a temperatura ambiente, liscia o frizzante.



Spumante Costadoro

Lo Spumante Passerina Brut della cantina Costadoro si presenta con un bel colore paglierino chiaro brillante, con spuma consistente e morbida alimentata da un perlage fine e continuo. Perfetto in abbinamento ad aperitivi ed antipasti, è lo spumante ideale per accompagnare il menù di pesce della Vigilia ma anche i dolci della tradizione natalizia.

nel numero di gennaio



Il tempo sospeso delle feste ha tante anime: una chic e gourmand, cui dedichiamo le ricette con le **CONCHIGLIE** (ostriche, capesante, vongole, cozze); una elegante e sontuosa, cui suggeriamo i più contemporanei tra i **TIMBALLI**; una dolce e paziente che impazzirà per fare in casa i **DOLCI** da boulangerie (croissant, pain au chocolat...); una intima e familiare, cui dedichiamo un **BRUNCH** invernale, per spendere ore affettuose in pigra serenità.

in edicola dal 22 dicembre

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

dicembre 2020

DIRETTORE EDITORIALE

Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE

Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE

Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Barbara Galli CAPOREDATTORE - barbara.galli@stileitaliaedizioni.it
Silvano Vavassori CAPOREDATTORE - silvano.vavassori@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Alessandro Gnocchi CAPOSERVIZIO - alessandro.gnocchi@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Susanna Meregalli - susanna.meregalli@stileitaliaedizioni.it
Silvia Tatzozzi - silvia.tatzozzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it
Patrizia Zanette - patrizia.zanette@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
Paolo Riosa RICERCA FOTOGRAFICA - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO: Stefania Aledi, Alkémia, Alessandra Avallone, Marina Cella, Massimo Centini, Laura Cereda, Claudia Compagni, Guido Conti, Gian Marco Folcolini, Riccardo Lagorio, Veronica Leaoli, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Alessandro Pasinelli, Antonella Pavanella, Bianca Puleo, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Stefano Scatà, Felice Scoccimarro, Enrico Saravalle, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl
- Via Vittor Pisani, 28, 20124 - Milano (MI)
Amministratore Delegato: Piergiorgio Bonometti
Registrazione del Tribunale di Milano
- Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: Mediamond S.p.A - Palazzo Cellini
- Milano Due - 20090 Segrate - Telefono 02/210252259
- Email contatti@mediamond.it

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1
- 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc -
00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 - 20124 Milano.

Abbonamenti

Gentile abbonato, desideriamo informarti che dal giorno 1 gennaio 2020 Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. ha ceduto il proprio ramo d'azienda relativo all'area periodici alla società Stile Italia Edizioni srl. Per effetto di tale cessione, Stile Italia Edizioni srl. è subentrata nei rapporti contrattuali relativi al tuo abbonamento precedentemente instaurati tra te ed Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. Di conseguenza, i dati personali raccolti da Arnoldo Mondadori Editore S.p.A. nell'ambito dell'instaurazione o in esecuzione del rapporto contrattuale di abbonamento, sono stati comunicati a Stile Italia Edizioni srl, che ne è divenuta titolare del trattamento ai sensi dell'articolo 4 n. 7 del Regolamento UE n. 679/2016 (General Data Protection Regulation - "GDPR"). Trattandosi di una cessione di ramo d'azienda i tuoi dati personali continueranno ad essere trattati secondo le politiche di gestione e trattamento di dati personali adottate in precedenza, in particolare, da Stile Italia Edizioni srl, che tratterà i tuoi dati personali per le stesse finalità e con le stesse modalità per le quali sono stati raccolti in fase di instaurazione del rapporto contrattuale con Arnoldo Mondadori Editore S.p.A., nel pieno rispetto dei principi in materia di protezione dei dati personali previsti dal GDPR e di qualsiasi altra normativa applicabile. Ti invitiamo a consultare l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 14 del GDPR che, conformemente all'articolo 14 paragrafo 5 lettera b) del GDPR, è resa disponibile al link www.stileitaliaedizioni.it/privacy-policy



Accertamento Diffusione
Stampa - Certificato
n. 8677 del 25 maggio 2020

indirizzi DICEMBRE 2020

- 100FA, 100fa.it
- ALESSI, alessi.com
- ARTE NEL POZZO, artelnepozzo.it
- ASA SELECTION DISTR. DA MERITO, merito.it
asa-selection.com
- BITOSSI HOME, bitossihome.it
- BLOOMINGVILLE, bloomingville.com
- BROGGI, broggi.it
- BROSTE COPENHAGEN DISTR. DA MVH, mvh.it - brostecopenhagen.com
- BUSATTI, busatti.com
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CATERINA VON WEISS, cargocollective.com
- COLORIFICIO ARIELLA, ariella.it
- C. FISCHBACHER, fischbacher.it
- CUP & CO., cup-co.it
- FABBRI PER PRIMA ITALIANA, polar.srl@hotmail.it
- FORME DI FARINA sarafarina.com
- FRANCESCA REITANO francescareitano.com
- HABITAT, habitatitalia.it
- ICHENDORF DISTR. DA CORRADO CORRADI, corrado-corradi.it - ichendorfmilano.com
- ITTALA DISTR. DA SEAMBE, seambe.it
- JARS, jarsceramist.com
- KNINDUSTRIE, knindustrie.it
- LSA INTAL DISTR. DA MAINO CARLO, mainocarlo.it
- LA FABBRICA DEL LINO, fabbricadellino.com
- LA FORNACINA KERAMIK STUDIO, lafornacinaakeramikstudio.com
- LA RINASCENTE, rinascite.it
- L'ERBAVOGLIO, erbavoglio.it
- L'OFFICINA, lofficinadellaceramica.it
- L'OPIFICIO, lopificio.it
- LENE BJERRE, lenebjerre.com
- LIVELLARA, livellara.com
- MVH, mvh.it
- MAISONS DU MONDE, maisonsdumonde.it
- MANCUSO DESIGN LAB., mancusodesignlab.com
- MARTINA GERONI, martinageroni.com
- MEPRÀ, mepra.it
- NORMANN COPENHAGEN, normann-copenhagen.com
- OPINEL, opinel.com
- PADERNO, paderno.it
- PETRA SARDA, petrasarda.com
- PINTI INOX, pinti.it
- PINTINOX, pintinox.com
- QUAGLIOTTI, quagliotti1933.it
- ROSENTHAL, rosenthal.it
- ROYAL COPENHAGEN DISTR. DA LAMART, lamart.it
- ROYAL DOULTON DISTR. DA MAINO C., mainocarlo.it
- SAMBONET, sambonet.it
- SEN, sen-factory.it
- SERAFINO ZANI, serafinozani.it
- SERAX, serax.com
- SOCIETY LIMONTA, society.com
- STONIOLO CERAMICHE, etsy.com
- TESCOMA, tescomasonline.com
- VIRGINIA CASA, virginiacasa.it
- VIRIDEA, viridea.it
- WEDGWOOD DISTR. DA MAINO CARLO, mainocarlo.it
- YOOX, yoox.com
- ZARA HOME, zarahome.com

**IL PRIMO ZAFFERANO
NON SI SCORDA MAI**



**3 CUOCHI UNISCE TRE GENERAZIONI
NEL SEGNO DELLA QUALITÀ
DAL 1935**



Cioccolato Emilia *Libera la tua creatività*



Da un blocco di cioccolato fondente extra Emilia può nascere qualsiasi capolavoro. Perché da sempre è l'ingrediente ideale che apre mille possibilità alla tua voglia di creare dolci e ricette al cioccolato. Anche **dolcemente bianco** e **fondente 70% extra**.



CREMA FONDENTE

SENZA
GLUTINE
SENZA OLIO
DI PALMA



Seguici su - Follow us on
Zaini1913  
zainispa.it

